
















KW 11: vom 13.03 bis 17.03.23

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENÜ 1 Klassisch	Tomatencremesuppe mit Reis und Basilikum, dazu Brötchen a, g  Obst der Saison	Panierte Geflügelschnitzel an Herzoginkartoffeln und gemischtem Salat a, g  Obst der Saison	Hackbällchen in Tomatensoße, dazu Gemüserais a, c, g  Obst der Saison	Paniertes Fischfilet an Kartoffel-Blumenkohl Gratin a, c, d, g  Obst der Saison	Überbackene vegetarische Cannelloni in Tomaten-Spinatsoße a, c, g  Obst der Saison
MENÜ 2 Pasta	Vegetarisches Nudel-Brokkoli Gratin a, g  Obst der Saison	Nudeln an hausgemachter Tomatensoße, dazu gemischtem Salat a, g  Obst der Saison	Spätzle an Kräuterrahmsoße, dazu Kaisergemüse a, c, g  Obst der Saison	Paniertes Fischfilet an hausgemachtem Nudelsalat a, c, d, g  Obst der Saison	Nudeln an cremiger Sahnesoße mit Tomaten und Basilikum, dazu Parmesan a, g  Obst der Saison
MENÜ 3 Veggie	Tomatencremesuppe mit Reis und Basilikum, dazu Brötchen a, g  Obst der Saison	Vegetarisches Schnitzel an Herzoginkartoffeln und gemischtem Salat a, c, g  Obst der Saison	Gemüse-Knusper Dino an Reis, dazu Rahmgemüse a, c, g, l  Obst der Saison	Gemüseomelette an Kartoffel-Blumenkohl Gratin a, c, g, l  Obst der Saison	Zwei Tellerrösti mit Apfelmus  Obst der Saison