

35. SW 29.04.-03.05.

Speiseplan

MONTAG

Geschnetzeltes vom Bio-Rind (GAM) mit Erbsengemüse und Bio-Salzerdäpfel (G)

Obst

Vegetarisch

Geröstete Knödel mit Ei (GAC) dazu roter Bio-Rübensala (GCM)

Obst

Glutenfrei

Rindersuppe mit Nudeln (L)

Rindsgeschnetzeltes (GM) mit Erbsengemüse und Salzerdäpfel

DIENSTAG

Regulär & Vegetarisch
Spargelcremesuppe (GAL) mit Croutons

Bio-Spiralen mit Pesto (AHC) & Salat

Glutenfrei

Spiralen mit Pestosauce (GH) dazu Bummerlsalat

Mangomousse (G)

Milchfrei

Chilli sin Carne (AF) mit Naturreis

Zwetschkenkompott

Frei von Nüssen

Spargelcremesuppe (GAL) mit Croutons

Cremspinaat (GA) dazu Schmarren mit Bio-Erdäpfel (G) und ein Spiegelei (C)

MITTWOCH

DONNERSTAG

Geflügelbällchen (AC) mit Bratensaft (AL) und buntem Gemüse (G) dazu Erdäpfelpüree (G)

Vollkorn-Karottenkuchen (GAHC)

Vegetarisch

Gemüserahmlinsen (GALM) mit Semmelknödel (GAC)

Vollkorn-Karottenkuchen (GAHC)

Milchfrei

Geflügelbällchen (AC) mit Bratensaft (AL) dazu buntes Gemüse und Erdäpfeln
Gemüse und Erdäpfeln

Studentenfutter (HE)

Glutenfrei

Gemüserahmlinsen und Brot (G)

Obst

FREITAG

Gulasch mit Bio-Rind (A) dazu Bio-Hörnchen (GA) und California Salat mit Kürbiskernen

Obstsalat

Vegetarisch

Herzhafte Käsespätzle GAC dazu California Salat mit Kürbiskernen

Obstsalat

Glutenfrei

Brokkolicremesuppe (L)

Cremeriger Milchreis (G) mit Erdbeermus