

37. SW 13.05.-17.05.

Speiseplan

MENÜ DER
1a

MONTAG

Gebackene MSC-Fischstäbchen (AD) dazu Bio-Erdäpfel mit Petersilie (G) und Tzatziki (GCM)

Bio-Buttermilch mit Erdbeere (G)

Vegetarisch

Erdäpfelstrudel (GAC) mit Schnittlauchdip (GA) dazu grüner Salat

Bio-Buttermilch mit Erdbeere (G)

Glutenfrei

Pastinakencremesuppe (GL)

Gebackener Kabeljau (CDM) mit Petersilerdäpfel und Tzatziki (GCM)

DIENSTAG

Regulär & Vegetarisch
Mediterrane Gemüsesuppe (ACFL)

Cremiger Milchreis (G) dazu Benco und Bio-Milch (G)

Glutenfrei

Nudelsalat mit Brot (G)

Vanillejoghurt (G)

Milchfrei

Linseneintopf mit Salz erdäpfel (AF)

Vanille-Sojadrink (F)

MITTWOCH

Regulär & Vegetarisch
Knusprige Soja Nuggets (AF) mit buntem Gemüse und Bio-Dinkelreis (A)

Krapfen (GAC)

Glutenfrei

Champignonschnitzel vom Huhn (G) mit Reis dazu bunter Blattsalat

Obst

Milchfrei

Eierhörnchen und Karotten-Krautsalat (A)

Apfelmus

DONNERSTAG

Zwiebelfleisch vom Bio-Rind (AM) mit Bio-Salzerdäpfel (G) und Mischgemüse

Obst

Vegetarisch

Auflauf mit Bio-Hörnchen und Gemüse (GAC) dazu Linsensalat (O)

Obst

Glutenfrei

G'schmackiger Rahm-Kohlrabi mit Erbsen (G) und Erdäpfelschmarrn dazu ein Ei-Omelette (GC)

Himbeerjoghurt (G)

Milchfrei

Zwiebelfleisch vom Rind, mit Salzerdäpfel & Gemüse (AM)

Obst

FREITAG

Regulär & Vegetarisch
Gemüsesuppe mit Knöpfli (ACL)

Bio-Spiralen (GA) mit Gemüsebolognese (GAL) dazu Salatmix

Glutenfrei & Milchfrei
Nudelsuppe (L)

Falafel mit Gemüsereis und Joghurt-Zitronendip (G) dazu orientalischer Salat