

SPEISEPLAN 28.01.-30.01.2025

Das Menü wird durch ein reichhaltiges Salatbuffet ergänzt.

	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	VEGANE WOCHE:	VEGANE WOCHE:	VEGANE WOCHE:
	Salatbuffet mit veganen Vorspeisen Koreanische Nudeln mit Tempeh Mangocrème	Salatbuffet mit veganen Vorspeisen Linsenlasagne Panna cotta mit Himbeeren	Salatbuffet mit veganen Vorspeisen Veganer Kebap Schokoladenmousse mit Salzkaramell

SPEISEPLAN 04.02. – 06.02.2025

	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Klare Suppe mit Grießknödeln Geb. Dorschfilet Sauce tatar Petersilienkartoffeln	Gek. Rindfleisch Schnittlauchsauce, Semmelkren Röstkartoffeln Vanillecrème	Reisfleisch (SW) Gem. Eis mit Schlagobers
Menü 2	Klare Suppe mit Grießknödeln Gemüseplatte mit gebackenen Champignons	Buchteln mit Räuchertofufülle auf Lauchrahm Vanillecrème	Curry mit Brokkoli, Karotten, Süßkartoffeln und Kichererbsen Gem. Eis mit Schlagobers

SPEISEPLAN 25.2. – 27.2.2025

Das Menü wird durch ein reichhaltiges Salatbuffet ergänzt.

	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Makkaronifleisch (Rind) Schokoladenkuchen	Spaghetti mit Tomaten-Gemüse-Sauce Tiramisu	Berner Würstel Grillsauce Hausgemachte Wedges BIO-Topfencrème mit Früchten
Menü 2	Gnocchi mit Gorgonzolasauce und blauen Trauben Schokoladenkuchen	Penne mit Thunfischsauce Tiramisu	Kartoffel-Gemüse-Auflauf Dip BIO-Topfencrème mit Früchten

SPEISEPLAN 04.03. – 06.03.2025

	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Faschingsdienstag kein Mittagstisch	Geb. Gemüsesuppe Schupfnudeln mit Nussbröseln Apfelmus	Klare Suppe mit Käseröstschnitten Champignon geschnetzeltes (Pute) Erbsenreis
Menü 2	Faschingsdienstag: kein Mittagstisch	Gef. Ofenkartoffel Kräuterrahm Schokoladencreme	Klare Suppe mit Käseröstschnitten Mangold Eintopf mit Bohnen und Oliven Baguette

SPEISEPLAN 11.03. – 13.03.2025 Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.

Das Menü wird durch ein reichhaltiges Salatbuffet ergänzt.

	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Minestrone Germknödel mit Mohn	Klare Suppe mit Frittaten Grillkotelett Knoblauchsauce Ofengemüse	Lasagne Frischer Fruchtsalat
Menü 2	Linsen-Paprika-Ragoût Kräuterauflauf BIO-Joghurt mit Früchten	Couscous mit gebratenem Gemüse Knoblauchsauce Crèmebecher	Gemüselasagne Frischer Fruchtsalat

SPEISEPLAN 18.03. – 20.03.2025

	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Rindsgulasch Gebäck Topfencrème mit Fruchtspiegel	Brathuhn Gemüsereis Schoko-Kirsch-Kuchen	Klare Gemüsesuppe Geröstete Knödel mit Ei
Menü 2	Gemüse-Kartoffel-Strudel Dip Topfencrème mit Fruchtspiegel	Gef. Zucchini mit Gemüse Warme Kräutersauce Petersilienkartoffeln Schoko-Kirsch-Kuchen	Klare Gemüsesuppe Hirse muffins Kohlrabi-Erbesen-Ragout

SPEISEPLAN 25.03. – 27.03.2025

Das Menü wird durch ein reichhaltiges Salatbuffet ergänzt.

	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Gebr. Nudeln mit Huhn und Gemüse Ananas-Kokos-Crème	Karottenschaumsuppe Topfen-Grieß-Auflauf Beerenröster	Gebr. SW-Karree Naturafterl Gemüse der Saison Petersilienkartoffeln Apfelsaftcrème
Menü 2	Gebr. Nudeln mit Tofu und Gemüse Ananas-Kokos-Crème	Karottenschaumsuppe Risotto mit Jungzwiebeln, Champignons und Tomaten	Überbackene Polentaschnitte Joghurtsauce Apfelsaftcrème

SPEISEPLAN 01.04. – 03.04.2025

	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Fleisch-Kraut-Strudel Dip Gem. Eis mit Schlagobers	Klare Suppe mit Kräuterschöberln Faschierter Braten Blütengemüse Püree	Nudeln mit Schinkensauce Joghurt-Himbeer-Crème
Menü 2	Piccata vom Kohlrabi Spaghetti mit Tomatensauce Gem. Eis mit Schlagobers	Klare Suppe mit Kräuterschöberln Grünkernbraten Blütengemüse Püree	Nudeln mit Gemüsesauce Joghurt-Himbeer-Crème

SPEISEPLAN 08.04. – 10.04.202510

	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Geb. Putenschnitzel Pfirsich mit Preiselbeeren Erbsenreis Osterhasendessert	Vorbereitungen für Dinner and Crime kein Mittagstisch	Vorbereitungen für Dinner and Crime kein Mittagstisch
Menü 2	Kartoffel-Spinat-Auflauf Warme Kräutersauce Osterhasendessert	Vorbereitungen für Dinner and Crime kein Mittagstisch	Vorbereitungen für Dinner and Crime kein Mittagstisch

Wir wünschen euch wunderschöne Osterferien!!!