

Datum

Menü 1

Vegetarische Alternative

Montag, 19.12.

Rosmarinkartoffeln mit Ofengemüse (Bio Kartoffeln) (7), Tomatensalsa (7); Knabbergemüse; Bio Obst

Rosmarinkartoffeln mit Ofengemüse (Bio Kartoffeln) (7), Tomatensalsa (7); Knabbergemüse; Bio Obst

Dienstag, 20.12.



Panierter Seelachs (1,5), leichte Senfsoße (Bio Milch) (1,3,7,8), Paprikareis (Bio: Reis, Paprika); Bohnensalat aus Bio Bohnen

Quinoa Bratling mit Sonnenblumenkernen (1,2,7), leichte Senfsoße (Bio Milch) (1,3,7,8), Paprikareis (Bio: Reis, Paprika); Bohnensalat aus Bio Bohnen

Mittwoch, 21.12.

Bio Spaghetti (1), Tomaten Basilikumsoße (Bio Tomaten) (7), Bio Reibekäse (3); Bio Knabbergemüse; Weihnachtsmann (3)

Bio Spaghetti (1), Tomaten Basilikumsoße (Bio Tomaten) (7), Bio Reibekäse (3); Bio Knabbergemüse; Weihnachtsmann (3)

Donnerstag, 22.12.

Steckrübencremesuppe (Bio: Steckrüben, Sahne) (3,7); Milchreis (Bio: Milch, Rundkornreis) (3); Bio Knabbergemüse; Kirschkompott aus Bio Kirschen

Steckrübencremesuppe (Bio: Steckrüben, Sahne) (3,7); Milchreis (Bio: Milch, Rundkornreis) (3); Bio Knabbergemüse; Kirschkompott aus Bio Kirschen

Freitag, 23.12.

Rote Linsensuppe mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und frischen Kräutern (Bio: Wurzelgemüse, Kartoffeln) (7), Bio Vollkornbrot (1); Bio Knabbergemüse; Bio Obst

Rote Linsensuppe mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und frischen Kräutern (Bio: Wurzelgemüse, Kartoffeln) (7), Bio Vollkornbrot (1); Bio Knabbergemüse; Bio Obst