



Datum

Menü 1

Menü 2

Montag, 17.03.

Kartoffelcremesuppe (Bio: Kartoffeln, Milch) (3,7), Vollkornbrot (1); Kaiserschmarrn mit Apfelmus (1,2,3); Bio Knabbergemüse

Kartoffelcremesuppe (Bio: Kartoffeln, Milch) (3,7), Vollkornbrot (1); Kaiserschmarrn mit Apfelmus (1,2,3); Bio Knabbergemüse

Dienstag, 18.03.



Indische Hühnersuppe mit Kokosmilch und Reis (Bio: Huhn, Reis) (7), Bio Vollkornbrot mit Sonnenblumenkernen (1); Knabbergemüse; Bio Obst

Polenta mit Zitronenknusper gratiniert dazu Paprika Erbsen Mais Gemüse und helle Soße (Bio: Brösel, Mais, Sahne, Käse) (1,3,7); Knabbergemüse; Bio Obst

Mittwoch, 19.03.

Bio Spirelli (1), Tomaten Auberginen Soße (7), Bio Reibekäse (3); Gurkensalat mit Dill Zitrone Öl Dressing

Bio Spirelli (1), Tomaten Auberginen Soße (7), Bio Reibekäse (3); Gurkensalat mit Dill Zitrone Öl Dressing

Donnerstag, 20.03.

Wokgemüsepfanne mit Tofu, Paprika, Bambussprossen (Bio Tofu) (4,7); Bio Reis; Knabbergemüse mit Hummus Creme (hausgemacht) (10); Bio Obst

Wokgemüsepfanne mit Tofu, Paprika, Bambussprossen (Bio Tofu) (4,7); Bio Reis; Knabbergemüse mit Hummus Creme (hausgemacht) (10); Bio Obst

Freitag, 21.03.



Panierter Wildlachs (1,5), Dillsoße (Bio Milch) (3,7), Kartoffelpüree (Bio: Kartoffeln, Milch) (3); Bio Knabbergemüse; Vanillepudding (Bio Milch) (3)

Kichererbsen Eintopf mit Kokosmilch, Kartoffeln und Porreestreifen (Bio: Kartoffeln, Gemüse) (7); Bio Knabbergemüse; Vanillepudding (Bio Milch) (3)

