

MENÜPLAN 16.09.-20.09.19

MONTAG	Pilzrahmtopf in feiner Sahnesoße dazu Serviettenknödel oder Kartoffelrösti
MO	Nachtisch
DIENSTAG	Rindfleischbällchen in Tomatensoße dazu Bio Brokkoli "Natur" und Nudeln
DI	Nachtisch: Fruchtjoghurt "Waldfrucht"
MITTWOCH	Alaska-Seelachsschnitte in Buttersoße dazu Reis
MI	Nachtisch: Vitamintankstelle
DOLL MED CELL C	
DONNERSTAG	Geflügelfrikadelle dazu Bratkartoffeln und Kräuterquark
DO	
DONNERSTAG DO FREITAG	dazu Bratkartoffeln und Kräuterquark



MENÜPLAN 23.09.-27.09.19

MONTAG	Spaghetti mit BIO Rinderhackfleischsoße
MO	Nachtisch
DIENSTAG	Paniertes Putenschnitzel dazu eine fruchtige Currysoße, Pariser Karotten und Reis
DI	Nachtisch: Schoko-Pudding mit Sahne
MITTWOCH	Gemüse-Frikadelle "Hausfrauen Art" dazu braune Rahmsoße und Salzkartoffeln
MI	Nachtisch
DONNERSTAG	Fischfrikadelle mit Kartoffelpüree und Rahmspinat
DO	
	Nachtisch
FREITAG	Nachtisch Kaiserschmarrn dazu Vanillesoße und Birnenstücke



MENÜPLAN 30.09.-04.10.19

MONTAG	Zarte Hähnchenbrustfilets in Gemüse-Joghurtsoße, dazu Reis
MO	Nachtisch
DIENSTAG	Omelett natur mit BIO Kräutersoße, dazu Kohlrabi und Kartoffelpüree
DI	Nachtisch
MITTWOCH	 1 Bio Tortelloni mit Rindfleischfüllung 2 Mini-Ravioli mit Gemüsefüllung dazu Tomaten-Mozzarella-Soße
MI	Nachtisch Eis
DONNERSTAG	– Herbstferien –
DO	
FREITAG	– Herbstferien –
FR	



MENÜPLAN 21.10.-25.10.19

MONTAG	Milchreis mit Erdbeer-Fruchtsoße
MO	Nachtisch: Mini-Muffin "Sugar Flakes"
DIENSTAG	Spiralnudeln dazu Tomaten-Mozzarella-Soße
DI	Nachtisch Fruchtquark "Kirsche"
MITTWOCH	Hähnchenkeulen "Drum Sticks" dazu Kartoffel-Buchstaben und Kräuterquark
MI	Nachtisch: Vitamintankstelle
DONNERSTAG	Alaska-Seelachs mit Kartoffel-Knusperpanade dazu Remouladensoße und Salzkartoffeln
DO	Nachtisch: Vitamintankstelle
FREITAG	Tomatensuppe mit Reis und Rindfleischklößchen
FR	