


MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

06. Kalenderwoche 05.02. - 09.02.2024		Änderungen vorbehalten				
<p><b>*Bio- Gemüse-Arrabiata-Soße</b> SL (Möhre, Sellerie, Lauch) mit <b>*Bio- Penne-Nudeln</b> GL (Weizen) und Chinakohl mit Ananas und Amerika- Dressing MP, EI, MO  *Bio- Schoko-Pudding MP</p>	<p><b>*Bio- Gemüse-Arrabiata-Soße</b> SL (Möhre, Sellerie, Lauch) mit <b>*Bio- Vollkorn-Nudeln</b> GL (Weizen) und Chinakohl mit Ananas und <b>Amerika- Dressing</b> nach Art des Hauses MP, MO  *Bio- Schoko-Pudding MP</p>					
<p><b>Gekochtes *Bio- Kalbs-Fleisch</b> in *Bio- Kürbis-Ingwer-Soße MP mit zwei Kartoffel- Ecken und *Bio- Gurken-Apfel-Salat MO  -----</p>	<p><b>Gekochtes *Bio- Kalbs-Fleisch</b> in *Bio- Kürbis-Ingwer-Soße MP mit zwei Kartoffel- Ecken und *Bio- Gurken-Apfel-Salat MO  -----</p>					
<p>Vorweg: <b>*Bio- Rotkohl-Salat</b> MO danach: <b>Kaiserschmarrn</b> MP, EI, GL (Weizen) mit heißer *Bio- Vanillesoße MP und *Bio- Apfelmus  Obst</p>	<p>Vorweg: <b>*Bio- Rotkohl-Salat</b> MO <b>und Knabber-Tomaten</b> danach: <b>Kaiserschmarrn</b> MP, EI, GL (Weizen) mit heißer *Bio- Vanillesoße MP und *Bio- Apfelmus  Obst</p>					
<p><b>Gebratenes Hoki- Fischfilet</b> MP, MO, GL (Weizen) aus nachhaltigem Fang mit *Bio- Kohlrabi in *Bio- Petersiliensoße, MP, GL (Weizen) Salzkartoffeln und Paprika- Knabber  Obst</p>	<p><b>Gebratenes Hoki- Fischfilet</b> MP, MO, GL (Weizen) aus nachhaltigem Fang mit *Bio- Kohlrabi in *Bio- Petersiliensoße, MP, GL (Weizen) Salzkartoffeln und Paprika- Knabber  Obst</p>					
<p><b>Drei *Bio- Geflügel- Bällchen</b> MO, EI, GL (Weizen) in heller *Bio- Soße mit *Bio- Erbsen, MP, GL (Weizen) *Bio- Parboiled-Reis und Möhren-Rohkost- Sticks  Quarkspeise mit *Bio- Blaubeeren MP</p>	<p><b>*Bio- Mini-Gnocchi</b> EI, GL (Weizen) in heller *Bio- Soße mit *Bio- Erbsen, MP, GL (Weizen) <b>*Bio- Vollkorn-Reis</b> und Möhren-Rohkost- Sticks  Quarkspeise mit *Bio- Blaubeeren MP</p>					

