

Speiseplan Dezember 2025 BIOLOGISCH

Montag den 01.12.

Menü 1:

Königsberger Klopse (Geflügel) mit Möhrengemüse, dazu Bio-Reis

Menü 2:

Kartoffel-Lauch-Strudel Salat mit Honig-Vinaigrette 3

Dessert

Milchreis mit Zimt und Zucker

Dienstag den 02.12.

Menü 1:

Schnitzel Wiener Art mit Tomatensauce und Bio-Spirelli

Menü 2:

Kürbiscremesuppe mit einer Semmel Karottensalat cremig

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 03.12.

Menü 1:

Backerbsensuppe:

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menü 2:

Drei Cevapcici (Geflügel) mit Tzaziki und Bio-Reis Gurkensalat Essig-Öl-Dressing 3

Donnerstag den 04.12.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes (Champignons) mit Semmelknödel 8

Gurke ganz

Menü 1:

Bio-Spirelli mit vegetarischer Linsenbolognese, dazu Grana Padano 2, 3

Gurke ganz

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 05.12.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Eierknöpfle, dazu Kohlrabi und Kräuterrahmsauce 3 Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit Reis (100 % Bio)



Montag den 08.12.

Menü 1:

Crunchy Veggietaler mit Kürbis-Bananen-Sauce, dazu Bio-Basmatireis

Menü 2:

PASTA - Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Reibekäse Salat mit Himbeer-Dressing

Dessert

Griechischer Joghurt mit Honig

Dienstag den 09.12.

Menü 1:

Chili sin Carne mit einer Semmel 3 Rote Bete Salat

Menü 2:

Currywurst (Geflügel) mit Kartoffeln 1, 3, 5, 8

Rote Bete Salat

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 10.12.

Menü 1:

Seelachsfilet (natur) auf Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika und Aubergine), dazu Salzkartoffeln 2, 3, 5

Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Gemüse

Donnerstag den 11.12.

Menü 1:

Butter Chicken mit Bio-Basmatireis 4

Gurke ganz

Menü 2:

Bio-Pasta mit vegetarischer Bolognese (Gerste),dazu Reibekäse

Gurke ganz

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 12.12.

Menü 1:

Bio-Penne-Auflauf mit Veggie Hackbällchen Erbsen Lauch

Menü 2:

Kibbeling mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat 2, 4, 8, 9



Montag den 15.12.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet natur mit heller Rahmsauce, dazu Eierknöpfle

Menü 2:

Pizza Margherita 3 Karottensalat cremiq

Dessert

Schokomuffin 8

Dienstag den 16.12.

Menü 1:

Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) mit Bio-Basmatireis

Menü 2:

Gemüsesuppe

Pfannkuchen mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker 3

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 17.12.

Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce, dazu Rotkraut und kleine Kartoffeln 3

Menü 2:

Kleine Kaspressknödel mit Sauerrahmdip Salat mit Himbeer-Dressing

Donnerstag den 18.12.

Menü 1:

Paniertes Fischfilet mit Bio-Reis, dazu Erbsenrahmgemüse Menü 2:

Vegetarisches Gulasch (Erbsenprotein) mit Bio-Penne

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 19.12.

Menü 1:

PASTA - Überbackene Cannellotti mit Spinat-Ricotta-Füllung in vegetarischer Bolognese und Bechamelsauce 3

Menü 2:

Kebab (Hähnchen) mit Tzatziki, Krautsalat und Fladenbrot 2, 3

Montag den 22.12.

Menü 1:

PASTA - Bio-Spirelli mit Tomatensauce, dazu Reibekäse Gurke ganz

Wir wünschen allen schöne und erholsame Weihnachsteferien!!