

Speiseplan Januar 2025 BIOLOGISCH

Mittwoch den 07.01.

Menü 1:

Seelachs (natur) mit Tomaten-Basilikumsauce, dazu Bio-Reis

Menü 2:

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen,
Gemüsefrikadelle (Karotten, Sellerie, Poree), Tomaten, Salat,
Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 8, 9

Donnerstag den 08.01.

Menü 1:

Eieromelette mit Kräuterquark, dazu Kartoffeln 3
Salat mit Honig-Vinaigrette 3

Menü 2:

Rindergeschnetzeltes (Champignons) mit Semmelknödel 8
Salat mit Honig-Vinaigrette 3

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 09.01.

Menü 1:

PASTA – Spaghetti mit Brokkoli-Sahne-Sauce und Reibekäse

Menü 2:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce
mit Bio-Parboiled Reis 2, 3
Gurke ganz

Montag den 12.01.

Menü 1:

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Gemüse in Kräuterrahmsauce 3

Menü 2:

PASTA - Makkaroni-Bolognese-Auflauf (Rind)
mit Tomatensauce und Käse überbacken
Gurkensalat

Dessert

Muffin 8

Dienstag den 13.01.

Menü 1:

Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese 3

Menü 2:

PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute, dazu Grana Padano 2, 3, 4
Salat mit Honig-Vinaigrette 3

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 14.01.

Menü 1:

Tomatencremesuppe
Schupfnudeln mit Apfelmus 3

Menü 2:

Hähnchen-Nuggets mit Süß-Sauer-Sauce und Kartoffel-Gurken-Salat 2, 3, 4

Donnerstag den 15.01.

Menü 1:

Türkische Linsensuppe mit Fladenbrot

Menü 2:

Pizza Geflügelsalami (Pute) 2, 3
Salat mit Joghurtdressing 3

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 16.01.

Menü 1:

Bulgur mit Gemüseglasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) (100 % Bio)

Menü 2:

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce,
dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree 3

Montag den 19.01.

Karotte ganz

Menü 1:

Winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Süßkartoffel und Pastinake) mit Bio-Reis

Menü 2:

Chili con Carne mit einer Semmel 3

Dessert

Kirschjoghurt

Dienstag den 20.01.

Menü 1:

Allgäuer Käsespätzle,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

Menü 2:

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Remoulade 9

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 21.01.

Menü 1:

Putengyros (Zwiebel) mit Bio-Reis und Tzaziki

Menü 2:

Bio-Linsensuppe
Kirsch-Crumble mit Vanillesauce 1, 3

Donnerstag den 22.01.

Gurke ganz

Menü 1:

PASTA - Tortelloni mit Tomatensauce, dazu Reibekäse

Menü 2:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Paprikasauce und Eierknöpfe 3

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 23.01.

Menü 1:

Bio-Kartoffelsuppe mit einer Semmel
Salat mit Himbeer-Dressing

Menü 2:

Cheesburger
Salat mit Himbeer-Dressing

Montag den 26.01.

Menü 1:

Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas und veggie Hähnchen),
dazu Basmatireis

Menü 2:

Hackbällchen (Geflügel) mit Tomatensauce,
dazu Spaghetti
Paprika ganz

Dessert

Milchreis mit Zimt und Zucker

Dienstag den 27.01.

Menü 1:

Vegane Hackbällchen mit Bio-CousCous
und Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbsen), dazu Paprikadip 3

Menü 2:

Kalbsgulasch mit Semmelknödel
Apfel-Karottensalat 3

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 28.01.

Menü 1:

Gebackenes Fischfilet mit Salzkartoffeln, dazu Rahmspinat

Menü 2:

PASTA - Bio-Käse-Makkaroni, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing 3

Donnerstag den 29.01.

Menü 1:

Kartoffel-Lauch-Strudel mit heller Sauce 3

Menü 2:

Geflügelfrikadelle mit Bratensauce, dazu Bio-Reis 3
Gurke ganz

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 30.01.

Menü 1:

Erbseneintopf (Bio) mit Rindswurstscheiben, dazu Vollkornbrot 2, 3

Menü 2:

Gnocchi in Tomatensauce, dazu geriebener Käse
Salat mit Honig-Vinaigrette 3

