

KW 23	Montag, 05.06.2023	Dienstag, 06.06.2023	Mittwoch, 07.06.2023	Donnerstag, 08.06.2023	Freitag, 09.06.2023
Menü 1	Brühreiseintopf (veg.) mit Gemüse, dazu Vollkornbrot und Vanillequarkcreme	Nudelschleifen (veg.) mit Spinat-Käse-Sauce "Florentiner Art", dazu Obst	Gekochter Fleischklops in Petersiliensauce, dazu junge Möhren und Salzkartoffeln	Buchtel-Brötchen (veg.) mit Dessertsauce Vanillegeschmack	Jägerschnitzel panierte Jagdwurstscheibe mit Tomatensauce und Zöpfli-Nudeln, dazu Obst
Menü 2	Schaschlyk-Pfanne Schweinefleisch und -leber, Zwiebeln, Paprika und Gewürzgurken, in würziger Sauce, dazu Kartoffelbrei	Fischbolognese Wildlachs- und Seelachs in Tomaten-Kräuter-Sauce, dazu Vollkornreis und Obst	Möhren-Rösti (veg.) auf Weizenebly natur und Kräutersauce, dazu Obst	Schweinebraten mit Sauce, grüne Bohnen und Kartoffelklöße	Linsen-Gemüse-Pfanne (veg.) und Bulgur, dazu Obst
Menü 3	"Saure Eier" (veg.) Gekochte Eier in pikanter Sauce, dazu Salzkartoffeln und Rot- und Weißkrautsalat gemischt	Bauerntopf mit Rinderhackfleisch, Kartoffelwürfel und Gemüse, dazu Baquette	Nudel-Schinken-Gratin mit Käse überbacken, dazu Obst	Basmatireis-Gemüse-Pfanne (veg.) dazu rote Thaisauce mit Kokosmilch und Obst	Kartoffel-Spinat-Auflauf (veg.) mit Käse überbacken, dazu Obst