

KW 25	Montag, 19.06.2023	Dienstag, 20.06.2023	Mittwoch, 21.06.2023	Donnerstag, 22.06.2023	Freitag, 23.06.2023
Menü 1	Rührei (veg.) mit Kartoffelbrei, dazu Gurkensalat	Wiegebraten mit Rahmsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln	Gabelspaghetti (veg.) "Carbonara" mit Käse-Sahne-Sauce, dazu Zitronenquarkspeise	Gebackene Rucola-Süßkartoffelschnitte (veg.) mit brauner Kräutersauce und Spätzle, dazu Obst	Gebatene Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce und Blumenkohlgemüse, dazu Salzkartoffeln
Menü 2	Putengeschnetzeltes mit Butterreis, dazu Gurkensalat	Eintopf vom Gemüse der Saison (veg.) mit frischer Petersilie, dazu Mischbrot und Heidelbeerjoghurt	Fischstäbchen aus Seelachs paniert mit Kräuter-Butter-Sauce und Kartoffelbrei, dazu gemischter Krautsalat	Milchreis (veg.) mit Zimt und Zucker, dazu kalte Erdbeersauce	Brokkoli-Nuggets (veg.) an Petersiliensauce mit Frischkäse und Couscous natur, dazu Obst
Menü 3	Kartoffelröstinchen (veg.) mit Rahmgemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli, dazu Obst	Käsetortellini (veg.) mit Paprika-Tomaten-Kräuterragout, dazu Heidelbeerjoghurt	Grüne Bohneneintopf (veg.) mit Kartoffelwürfel, dazu Vollkornbrot und Zitronenquarkspeise	Kaltes Schweineschnitzel zu buntem Nudelsalat, dazu Obst	Makkaroni Mailänder Art mit Champignons, Paprika Tomaten, Schoten, Knoblauch und Olivenöl, dazu Mozzarella mit Rucola und Obst