





Wochentag	Menü 1 vegetarische Kost	Menü 2 leichte Kost
Montag 1/2/23	 4 Gemüsepuffer	Fischragout
	mit Kräuterrahm-Dip,	Petersilienkartoffeln,
	Pflaume	Pflaume
Dienstag 1/3/23	 Gemüselasagne, truchtige Tomatensauce,	Brühnudeln mit Hühnerfleisch
	Obstsalat	Obstsalat
Mittwoch 1/4/23	 3 Eierkuchen mit Apfelfüllung Vanillesoße	2 Kochklops mit Kaperssoße, Kartoffelbrei
	Apfelmus	Möhrensalat mit Apfel
Donnerstag 1/5/23	2 Süß-saure Eier, Senfsoße, Salzkartoffeln	Seelachsfilet mit Dillsoße Fingermöhrrchen, Salzkartoffeln,
	Eisbergsalat mit Zitrone	Pfirsichkompott
Freitag 1/6/23	vegetarische Paprikaschpote	Gyros
	Rahmsoße	mit Reis
	Reis	Tzatziki
	Birnensaft	Weißkrautsalat
Samstag 1/7/23	Gemüse Eintopf mit Nudeleinlage,	 nicht zum pürieren geeignet!
	Schoko Pudding	
Sonntag 1/8/23	Backofengemüse, Kräuter-Tomatensoße, Rosmarinkartoffeln,	Änderungen an den Speiseplänen sind möglich und vorbehalten! Unsere Gemüserohkost im Speiseplan und in dem Salatangebot Ist zu 100% Bio Wir sind biozertifiziert durch DE- ÖKO.039 (GfRS)
	Weintrauben	

Menü 3	
vollwertige Kost	
<i>Hähnchenbrust, gegrillt</i>	
<i>Paprika-Gemüsesoße,</i>	
<i>Petersilienkartoffeln</i>	
<i>Pflaume</i>	
<i>Schichtkohl,</i>	
<i>mit Salzkartoffeln</i>	
<i>Obstsalat</i>	
<i>Schweinegulasch</i>	
<i>mit Spirelli</i>	
<i>Möhrensalat mit Apfel</i>	
<i>Pikante Soljanka,</i>	
<i>Baguettbrötchen</i>	
<i>Pfirsichkompott</i>	
<i>Kesselgulasch</i>	
<i>mit Kartoffeln</i>	
<i>Birnensaft</i>	
<i>Eintopf von</i>	
<i>gelben Erbsen</i>	
<i>Pfefferbeißer</i>	
<i>Schoko Pudding</i>	
<i>1 Schweinehaxe</i>	
<i>mit Sauerkraut</i>	
<i>Kartoffeln</i>	
<i>Weintrauben</i>	