geschmackslabor

SPEISEPLAN

für die Woche vom 08.05. - 14.05.23

	Menü 1	Menü 2: vegetarisch	Nachtisch
MONTAG	Gebratene Hähnchenbrust mit einer fruchtigen Orangen-Currysoße[G], Kohlrabi-Möhrengemüse und Vollkornreis	2 Gemüse-Gouda-Sticks[A,A1,C,G,I] mit einer fruchtigen Orangen-Currysoße[G], Kohlrabi-Möhrengemüse und Vollkornreis	Apfel
DIENSTAG	Hühner-Nudelsuppe[A,A1,C,I] mit buntem Gemüse, (Blumenkohl, Karotte, Bohnen, Erbsen) Mehrkornbrötchen[A,A1,A2,A3,A4,K]	Grüne Bohnen-Eintopf[I] mit Kartoffelwürfeln und Lauch, Mehrkornbrötchen[A,A1,A2,A3,A4,K]	Joghurt[G] vom **Bio-Hof Dehlwes** mit Heidelbeere
MITTWOCH		**VeggieDay** Penne-Nudeln[A,A1] mit Tomaten-Gemüsesoße[I], (Karotte, Sellerie, Lauch) dazu in Kräutern marinierter Hirtenkäse[G]	Birne
DONNERSTAG	Paniertes Seelachsfilet[A,A1,D] mit Rahmspinat[G] und Kartoffeln	**Bio-Pastinakentaler**[A,A1,A4,C] mit Rahmspinat[G] und Kartoffeln	Schokoladenpudding[G]
FREITAG	Putengulasch[A,A1,A3,F] mit Tomaten und Paprikawürfeln, dazu **Bio-Vollkornnudeln**[A,A1]	Bunter Gemüsesalat, mariniert (Tomate, Gurke, Mais) Sesam-Karottenstick[A,A1,K] mit Zucchini-Kräutersoße[G] und **Bio-Vollkornnudeln**[A,A1]	Joghurt[G] vom **Bio-Hof Dehlwes** mit Vanille