geschmackslabor

SPEISEPLAN

für die Woche vom 28.09. – 04.10.2020

	Menü 1	Menü 2: vegetarisch	Nachtisch
MONTAG	Hähnchen Cordon bleu[1,2,A,A1,G,I] mit cremiger Soße[G], Romanesco, Karotten und Pastinaken, dazu Kartoffeln	Vegetarisches Käseschnitzel[1,A,A1,A4,C,G] mit cremiger Soße[G], Romanesco, Karotten und Pastinaken, dazu Kartoffeln	Quarkcreme[G] mit Pfirsich und Vanille
DIENSTAG	„Pizzasuppe" Tomatencremesuppe[G,I] mit Hähnchen, Mais, Paprika und Champignons, dazu Mozzarella[G] und Brötchen[A,A1]	Tomatencremesuppe[G,I] mit Vollkornreis und Mozzarella[G], Brötchen[A,A1]	Karamellpudding[G]
MITTWOCH	Rinderfrikadelle[A,A1,C,I] mit brauner Soße, Karotten und Kartoffeln	Gemüses-Dino[A,A1,A2,C,I,K] (Blumenkohl, Karotte, Erbse) mit Soße, Karotten und Kartoffeln	„Obst" (Nach Angebot)
DONNERSTAG	Schmetterlingsnudeln[A,A1] mit einer Gemüse-Lachs-Bolognese[D,I] (Karotte, Sellerie, Zucchini)	Schmetterlingsnudeln[A,A1], dazu eine vegetarische Gemüse-„Hack"-Bolognese[A,A3,C,I] (Karotte, Sellerie, Zucchini)	Naturjoghurt[G] vom Bio-Hof mit Erdbeerpüree
FREITAG	Blattsalate mit Joghurtdressing[G] Spätzle[A,A1,C] mit einem Waldpilzragout[G] und gebratenen Geflügelfleischbällchen[C]	Blattsalate mit Joghurtdressing[G] Vegetarisch gefüllte Tortellini[A,A1,C,G] mit Schmelzkäsesoße[G]	Grießpudding[A,A1,G]