| Wo | Menü | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 01.04.2021 bis 02.04.2021 | A | | | | Blumenkohl-Brokkoli-Pfanne mit Kräutersoße und BIO Vollkornreis, dazu Rohkost und BIO Dessert (aw, uw, am) | Karfreitag |
| | | | | | Energie pro Portion: 1256 kJ, 300 kcal | |
| | B (DGE) | | | | Gebackene Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Erbsengemüse und BIO Spätzle, dazu Rohkost und BIO Dessert (aw, uw, ae, am, G) | |
| | | | | | Energie pro Portion: 2837 kJ, 678 kcal | |
| 05.04.2021 bis 09.04.2021 | A | Ostermontag | BIO Bunte Gemüsepfanne (Erbsen, Möhren, Bohnen, Blumenkohl) mit Kräutersoße und BIO Couscous, dazu Rohkost und Milchdessert (aw, uw, am) | BIO Brokkoligemüse mit Sonnenblumenkernen, Bechamelsoße, Goudakäse und BIO Nudeln, dazu Rohkost und BIO Milchdessert (aw, uw, am) | Gemüseschnitzel (Möhren, Sellerie, Lauch) in vegetarischer braune Soße, dazu Erbsengemüse und BIO Kartoffelbrei, dazu Rohkostsalat und Frischobst (aw, uw, ae, am, bc, bm) | BIO Vollkornnudeln mit Tomaten-Frischkäse-Soße, Goudakäse und BIO grüne Bohnen, dazu Rohkostsalat (3, aw, uw, am) |
| | | | Energie pro Portion: 1748 kJ, 417 kcal | Energie pro Portion: 2019 kJ, 483 kcal | Energie pro Portion: 2412 kJ, 576 kcal | Energie pro Portion: 1402 kJ, 335 kcal |
| | B (DGE) | | Gebratene Putenbrust mit BIO Mischgemüse (Erbsen, Möhren, Bohnen, Blumenkohl), Currysoße und BIO Vollkornreis, dazu Rohkost und Milchdessert (aw, uw, am, G) | BIO Grießbrei mit BIO Kirschkompott, dazu BIO Möhrencremesuppe (Vorsuppe) und Rohkost (aw, uw, am) | Geflügelbratwurst mit Apfel-Rotkohl-Gemüse, vegetarischer braune Soße und BIO Kartoffelbrei, dazu Rohkostsalat und Frischobst (3, aw, uw, am, bc, bm) | Wildlachspfanne (Möhren, Bohnen, Erbsen) mit BIO grüne Bohnen und BIO Vollkornreis , dazu Rohkostsalat (3, aw, uw, af, am, F) |
| | | | Energie pro Portion: 2654 kJ, 634 kcal | Energie pro Portion: 2219 kJ, 530 kcal | Energie pro Portion: 1889 kJ, 451 kcal | Energie pro Portion: 1687 kJ, 403 kcal |
| 12.04.2021 bis 16.04.2021 | A | Frühlingsgemüseeintopf mit BIO Salzkartoffeln und Wurzelgemüse (Möhren, Sellerie, Porree), dazu BIO Vollkornbrot, BIO Rohkost und BIO Milchdessert (aw, uw, nr, am) | BIO Paprika-Zucchini-Tomaten-Gemüse mit BIO Goudakäse und BIO Nudeln, dazu Rohkost und Milchdessert (aw, uw, am) | Käse-Lauch-Eintopf mit BIO Salzkartoffeln und Lauch, dazu Rohkostsalat, Sonnenblumenkerne und BIO Frischobst (aw, uw, nr, am) | Brokkolipfanne mit Paprikawürfeln, Käsesoße und BIO Vollkornreis, dazu Rohkostsalat (aw, uw, am) | Kartoffelrösti (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Paprika) mit Goudakäse überbacken und BIO Erbsengemüse, dazu Rohkost und Frischobst (aw, uw, am, bc) |
| | | Energie pro Portion: 2309 kJ, 550 kcal | Energie pro Portion: 1692 kJ, 405 kcal | Energie pro Portion: 1342 kJ, 320 kcal | Energie pro Portion: 1904 kJ, 455 kcal | Energie pro Portion: 2654 kJ, 635 kcal |
| | B (DGE) | Gebratene Brokkoli-Nuggets mit BIO Möhrengemüse in holländischer Soße und BIO Petersilienkartoffeln, dazu BIO Rohkost und BIO Milchdessert (aw, uw, gb, ae, ay, am, bc, as) | Hähnchenbrustfilet mit BIO Tomaten-Paprika-Gemüse und BIO Reis, dazu Rohkost und Milchdessert (aw, uw, am, G) | Eierragout (Möhren, Erbsen, Mais) mit Senfsoße und BIO Salzkartoffeln, dazu Rohkostsalat und BIO Frischobst (aw, uw, ae, am, bm, 23) | Bolognese - Tomaten-Rinderhackfleisch-Soße (Tomaten, Porree,Sellerie) mit BIO Vollkornnudeln und Goudakäse, dazu Rohkostsalat (aw, uw, am, bc) | Paniertes Seelachsfilet mit Petersiliensoße, dazu BIO Erbsengemüse und BIO Kartoffelbrei, dazu Rohkost und Frischobst (3, aw, uw, af, am, F) |
| | | Energie pro Portion: 2309 kJ, 550 kcal | Energie pro Portion: 1692 kJ, 405 kcal | Energie pro Portion: 1342 kJ, 320 kcal | Energie pro Portion: 1904 kJ, 455 kcal | Energie pro Portion: 2654 kJ, 635 kcal |
| 19.04.2021 bis 23.04.2021 | A | Veganer Quinoa-Chili-Eintopf mit roten Bohnen und Mais und BIO Reis, dazu BIO Brötchen, Rohkost und Milchdessert (aw, uw, gb, am) | Nudel-Auflauf mit BIO Nudeln, Champignons, Brokkoli, Möhren und Goudakäse überbacken, dazu Tomatencremesoße und Rohkostsalat, dazu Frischobst (3, aw, uw, ae, am) | Italienische Gemüsesuppe (Möhren, Porree, Sellerie) mit BIO Nudeln, dazu BIO Vollkornbrot, Rohkost und BIO Milchdessert (aw, uw, nr, am, bc) | Gedünstetes BIO Blumenkohlgemüse mit Petersiliensoße, BIO Salzkartoffeln und BIO Rohkost (aw, uw, am) | Rote Bete Puffer auf Kohlrabigemüse in Kräutersoße mit Sonnenblumenkerne und BIO Vollkornnudeln, dazu Rohkost und BIO Frischobst (aw, uw, am) |
| | | Energie pro Portion: 2251 kJ, 538 kcal | Energie pro Portion: 1911 kJ, 456 kcal | Energie pro Portion: 1823 kJ, 435 kcal | Energie pro Portion: 732 kJ, 174 kcal | Energie pro Portion: 1989 kJ, 475 kcal |
| | B (DGE) | Gebratenes Möhrenschnitzel mit BIO Kohlrabigemüse, Kräutersoße und BIO Kartoffelbrei, dazu Rohkost und Milchdessert (aw, uw, ae, am, bc) | Gedünstete Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, Maisgemüse und BIO Spätzle, dazu Rohkostsalat und Frischobst (3, aw, uw, ae, am) | BIO Milchreis mit Apfelkompott, dazu BIO Brokkolicremesuppe (Vorsuppe) und Rohkost (3, aw, uw, am) | Geflügel-Kochklopse in Kapernsoße, dazu BIO Möhrengemüse und BIO Salzkartoffeln, dazu BIO Rohkost (aw, uw, ae, am, bm, G) | Gedünstetes Wildlachsfilets mit Dillsoße, Brokkoligemüse und BIO Vollkornreis, dazu Rohkost und BIO Frischobst (aw, uw, af, F) |
| | | Energie pro Portion: 1908 kJ, 456 kcal | Energie pro Portion: 1746 kJ, 417 kcal | Energie pro Portion: 1875 kJ, 448 kcal | Energie pro Portion: 1469 kJ, 350 kcal | Energie pro Portion: 1759 kJ, 420 kcal |
| 26.04.2021 bis 30.04.2021 | A | BIO Brühnudel-Eintopf (Kohlrabi, Möhren, Erbsen, Porree), dazu BIO Brötchen, BIO Rohkost und BIO Frischobst (aw, uw, gb, bc) | Gebackene Frühlingsrollen (Sprossen, Weißkohl, Möhren) mit pikantem Chinagemüse (Porree, Bambussprossen) und BIO Reis, dazu Rohkost und Frischobst (aw, uw, ay) | BIO Vollkornnudeln mit Schnittlauch-Käse-Soße und BIO Möhrengemüse, dazu Rohkostsalat und BIO Milchdessert (aw, uw, am) | Süßkartoffel-Eintopf mit Tomaten, Kichererbsen und Bohnen, dazu BIO Vollkornbrot, Rohkostsalat und Frischobst (aw, nr) | BIO Schupfnudeln mit fruchtiger Tomatensoße, BIO Erbsen-Möhrengemüse und Goudakäse, dazu Rohkost und Milchdessert (aw, uw, ae, am) |
| | | Energie pro Portion: 1741 kJ, 416 kcal | Energie pro Portion: 2345 kJ, 561 kcal | Energie pro Portion: 1606 kJ, 383 kcal | Energie pro Portion: 1685 kJ, 403 kcal | Energie pro Portion: 2023 kJ, 483 kcal |
| | B (DGE) | Rühreier mit BIO Spinat und BIO Salzkartoffeln, dazu BIO Rohkost und BIO Frischobst (aw, uw, ae, am) | Geflügelfrikadelle in Geflügelsoße mit BIO Erbsengemüse und BIO Reis, dazu Rohkost und Frischobst (aw, uw, ae, am, bm, G) | BIO Vollkornnudeln mit Tomaten-Basilikum-Soße und BIO Goudakäse, dazu Rohkostsalat und BIO Milchdessert (aw, uw, am) | Putengulasch (Paprika, Zwiebeln) mit BIO grüne Bohnengemüse und BIO Kartoffelbrei, dazu Rohkostsalat und Frischobst (aw, uw, am, G) | Gedünstetes Alaska Seelachsfilet mit Dillsoße, Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Möhren) und BIO Couscous, dazu Rohkost und Milchdessert (aw, uw, af, am, F) |
| | | Energie pro Portion: 1442 kJ, 345 kcal | Energie pro Portion: 2004 kJ, 480 kcal | Portion: 1657 kJ, 395 kcal | Energie pro Portion: 1633 kJ, 390 kcal | Energie pro Portion: 2333 kJ, 556 kcal |