

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
03.05.2021 bis 07.05.2021	A	Kartoffelgulasch mit Paprika und Tomaten, dazu BIO Vollkornbrot, BIO Rohkost und BIO Frischobst (aw, uw, nr) Energie pro Portion: 1680 kJ, 400 kcal	BIO buntes Pfannengemüse (Möhren, Bohnen, Mais, Erbsen) mit Tomaten-Basilikum-Soße, Gouda Reibekäse und BIO Bulgur, dazu Rohkost und Frischobst (aw, uw, am) Energie pro Portion: 1736 kJ, 415 kcal	Blumenkohl-Käse-Stern mit Dillsoße, BIO Brokkoligemüse und BIO Reis, dazu BIO Rohkost und BIO Milchdessert (aw, uw, gb, ae, am) Energie pro Portion: 2087 kJ, 499 kcal	Gemüsecurry mit Linsen (Möhren, Paprika, Porree) und BIO Vollkornreis, dazu Rohkost und Milchdessert (3, aw, uw, am, au) Energie pro Portion: 1523 kJ, 364 kcal	BIO Kräuterquark mit Sonnenblumenkernen und BIO Salzkartoffeln, dazu Rohkostsalat (am) Energie pro Portion: 1227 kJ, 293 kcal
	B (DGE)	BIO Blumenkohl-Möhren-Gemüse mit Schnittlauchsoße, und BIO Nudeln, dazu Goudakäse und BIO Rohkost und BIO Frischobst (aw, uw, am) Energie pro Portion: 1773 kJ, 423 kcal	BIO Erbseneintopf (Erbsen, Möhren, Porree) mit Geflügelwiener, dazu BIO Vollkornbrot, Rohkost und Frischobst (3, 7, 15, aw, nr, bc, G) Energie pro Portion: 2734 kJ, 652 kcal	BIO Grießbrei mit Waldbeerensoße, dazu Blumenkohlcremesuppe (Vorsuppe) und BIO Rohkost (aw, uw, am) Energie pro Portion: 2020 kJ, 483 kcal	Putengeschnitzeltes mit Erbsengemüse und BIO Vollkornreis, dazu Rohkost und Milchdessert (3, aw, uw, am, au) Energie pro Portion: 2210 kJ, 527 kcal	Bismark-Heringsfilet in Joghurt-Quark-Soße mit Apfel und Dill, dazu BIO Salzkartoffeln und Rohkostsalat (1, 3, 5, ae, af, am, bm, F) Energie pro Portion: 1656 kJ, 395 kcal
vom 10.05.2021 bis 14.05.2021	A	BIO Möhreintopf, dazu BIO Kaiserbrötchen, Rohkost und Frischobst (aw, uw, gb, bc) Energie pro Portion: 1751 kJ, 417 kcal	Thailändisches Kokosgemüse (Paprika, Blumenkohl, Möhren, Sellerie) mit BIO Parboiled Reis, dazu Rohkost und BIO Milchdessert (am, bc, bm) Energie pro Portion: 1530 kJ, 366 kcal	Gemüstabchen mit BIO Erbsen-Paprika-Mais-Gemüse in Tomatensoße und BIO Vollkornnudeln und Goudakäse, dazu Rohkost (aw, uw, ae, am, bc) Energie pro Portion: 2589 kJ, 617 kcal		BIO Balkangemüse (Erbsen, Bohnen, Mais) mit Tomatensoße und BIO Nudeln, dazu Rohkostsalat und Milchdessert (aw, uw, am) Energie pro Portion: 1714 kJ, 410 kcal
	B (DGE)	Eieromelette mit Kräutersoße, Erbsengemüse und BIO Petersilienkartoffeln, dazu Rohkost und Frischobst (aw, uw, ae, am) Energie pro Portion: 1826 kJ, 435 kcal	Rindergeschneitzeltes mit Paprika und Zwiebeln, BIO grüne Bohnengemüse und BIO Spätzle, dazu Rohkost und BIO Milchdessert (aw, uw, ae, am) Energie pro Portion: 1682 kJ, 401 kcal	BIO Gemüsebolognese (Tomate, Sellerie, Möhren) mit Goudakäse und BIO Vollkornnudeln, dazu Rohkost (aw, uw, am, bc) Energie pro Portion: 1479 kJ, 354 kcal	Feiertag	Gedünstetes Alaska Seehechtfilet mit Petersiliensoße, BIO Balkangemüse (Erbsen, Bohnen, Mais) und BIO Parboiled Reis, dazu Rohkostsalat und Milchdessert (aw, uw, af, am) Energie pro Portion: 1840 kJ, 440 kcal
vom 17.05.2021 bis 21.05.2021	A	BIO Kartoffelsuppe (Möhren, Porree, Sellerie), dazu BIO Vollkornbrot, BIO Rohkost und Frischobst (aw, nr, bc) Energie pro Portion: 1552 kJ, 370 kcal	Bohnengulasch (gelbe, rote, grüne Bohnen) "Mexikanischer Art", Goudakäse und BIO Spätzle, dazu Rohkostsalat und BIO Milchdessert (aw, uw, ae, am) Energie pro Portion: 1738 kJ, 415 kcal	BIO Brühreissuppentopf (Sellerie, Porree, Erbsen, Möhren), dazu BIO Sonnenblumenbrot, Rohkost und Frischobst (aw, nr, bc) Energie pro Portion: 2406 kJ, 575 kcal	Kartoffelrösti mit Kräuterschmand, BIO Erbsengemüse, dazu Rohkostsalat und BIO Frischobst (aw, uw, am, bc) Energie pro Portion: 2841 kJ, 680 kcal	BIO Bulgur mit Tomaten-Frischkäse-Soße, dazu Rohkostsalat, Sonnenblumenkerne und Milchdessert (aw, uw, am) Energie pro Portion: 1536 kJ, 367 kcal
	B (DGE)	BIO bunte Gemüsenudeln (Paprika, Mais, Erbsen) mit fruchtiger Tomatensoße und Goudakäse, dazu Rohkost und Frischobst (aw, uw, am) Energie pro Portion: 1817 kJ, 434 kcal	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, BIO grüne Bohnen und BIO Kartoffelbrei, dazu Rohkostsalat und BIO Milchdessert (aw, uw, am) Energie pro Portion: 1928 kJ, 459 kcal	BIO Pfannkuchen mit Apfelkompott, dazu BIO grüne Erbsencremesuppe (Vorsuppe), Rohkost und Frischobst (3, aw, uw, ae, am) Energie pro Portion: 2070 kJ, 495 kcal	Hühnerfrikassee (Erbsen, Möhren) mit BIO Vollkornreis und BIO Frischobst (aw, uw, am) Energie pro Portion: 2087 kJ, 498 kcal	Fischgulasch (Wildlachs, Tomaten, Zwiebeln) mit Paprika-Tomaten-Gemüse und BIO Salzkartoffeln, dazu Rohkostsalat und Milchdessert (aw, uw, af, am) Energie pro Portion: 1721 kJ, 411 kcal
vom 24.05.2021 bis 28.05.2021	A		Gemüseballchen "Köttbullar Art" mit Zucchini-Tomaten-Gemüse und BIO Bulgur, dazu Rohkostsalat und BIO Milchdessert (aw, uw, ae, am) Energie pro Portion: 1847 kJ, 440 kcal	BIO grüne Bohnen-Eintopf mit Kartoffeln und Wurzelgemüse (Sellerie, Porree, Möhren), dazu BIO Vollkornbrot, Rohkost und Frischobst (aw, nr, bc) Energie pro Portion: 1831 kJ, 437 kcal	BIO Blumenkohl-Brokkoli-Pfanne mit Kräutersoße, BIO Vollkornreis und Goudakäse, dazu Rohkost und Milchdessert (aw, uw, am) Energie pro Portion: 1546 kJ, 370 kcal	BIO Spreewälder Gemüsepfanne (Porree, Sellerie, Möhren) mit Dillsoße und BIO Vollkornnudeln, dazu Rohkostsalat mit Sonnenblumenkerne (aw, uw, am, bc) Energie pro Portion: 1304 kJ, 311 kcal
	B (DGE)	Feiertag	Rindergulasch mit Zwiebeln, dazu Flandergemüse (rote und gelbe Möhren, Pastinaken) und BIO Nudeln, dazu Rohkostsalat und Bio Milchdessert (aw, uw, am, bc) Energie pro Portion: 1927 kJ, 460 kcal	Kräuter-Rührei mit BIO Spinat und BIO Salzkartoffeln, dazu Rohkost und Frischobst (aw, uw, ae, am) Energie pro Portion: 1813 kJ, 434 kcal	Gebackene Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, BIO Erbsengemüse und BIO Spätzle, dazu Rohkost und Milchdessert (aw, uw, ae, am) Energie pro Portion: 2958 kJ, 708 kcal	Gebratenes Seelachsfilet mit Dillsoße, BIO Spreewälder Gemüse (Porree, Sellerie, Möhren) und BIO Vollkornreis, dazu Rohkostsalat (aw, uw, af, am, bc,F) Energie pro Portion: 1611 kJ, 384 kcal
31.05.2021	A	Vegetarischen Kohlrabieintopf mit BIO Salzkartoffeln und Sellerie und Möhren, dazu BIO Vollkornbrot, Rohkostsalat und BIO Frischobst (aw, nr) Energie pro Portion: 1348 kJ, 323 kcal				
	B (DGE)	BIO Kräuterquark mit BIO Salzkartoffeln, dazu Rohkostsalat und BIO Frischobst (am) Energie pro Portion: 1340 kJ, 320 kcal				