

Rückmeldung bis Mittwoch 10:00 Uhr über die Stay-Informed App!

KW 20	Montag, 13.05.2024	Dienstag, 14.05.2024	Donnerstag, 16.05.2024
Dessert		№ Beerenjoghurt _G	Schoko-Milchshake G
Obst	1 Bio-Apfel	1 Pflaume	1 Orange
Menü 1 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	Rindergulasch mit Paprika A;I;J	*Kalbsköttbullar in Rahmsoße;A;C;G;I;J	Hähnchenschnitzel mit Bratensoße A;I;J
Menü 2 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat		(V) Vegi-Köttbullar in Gemüserahmsoße A;C;G;I;J	(V) Kichererbsenbällchen in milder Currysauce A;E;F;G;I;J
Menü 3 Aufläufe & Gratins + 1 Gemüse oder Salat	(V) Erbseneintopf mit Gemüse und Kartoffeln ı;J	(V) Pancakes mit Karamellsoße A;C;G	(V) "Nasi Goreng", gebratener Reis mit Ei, Lauch und Sojasoße A;C;E;F;I;J
Sättigungsbeilage 1	1 Semmel A	Vollkorn-Hörnlenudeln Ad;	Spätzle A;C
Sättigungsbeilage 2	Spätzle A;€	Kartoffelpüree G	₩ Weißer Bio-Reis
Gemüsebeilage	★ Warottengemüse;i;J	Bio-Apfelmus	© Grüne Bohnen
Salat	Chinakohlsalat	Coleslawsalat c;g;l;J	
Wissenswertes Vegan	Unser selbstgemachtes Joghurtdressing hat eine lockere-cremige Textur. Ist die ideale Begleitung zu unseren Salaten. Dieser wird ohne Konservierungsstoffe zubereitet.	Die Vegi-Köttbullar in Gemüserahmsoße ist perfekt für Dein Mittagessen. Die saftigen Bällchen sind eine gute Proteinquelle. Zusammen m. d. cremigen Gemüserahmsoße schmecken sie wirklich sehr lecker.	Die Kichererbsenbällchen sind eine köstliche Fleischalternative. Sind proteinreich, sättigend und herzhaft. Die Kichererbsenbällchen passen sehr gut zum weißem Bio-Reis und der milden Currysoße.