



Speiseplan

Gunter Irschlinger

- Küchenmeister-
-Diät. geschulter Koch DGE-
mensateam-irschlinger@web.de

24. - 28. März 25

Versch. **Müsli**-Sorten **TOGO** aufgefüllt mit Milch oder Erdbeerjoghurt
Dienstag und Mittwoch **Vollkorn-Sandwich** mit **Räucherlachs**
Diese Woche: **Toskana** Brötchen mit Tomate-Mozzarella und Ruccola

<u>Menü I</u>	<u>Menü II</u>	<u>Salatteller</u>
<u>Montag, 24. März</u>		
<i>Heute ein Apfel als Dessert</i>		
Blumenkohl-Käsemedaillon mit Schnittlauchsoße dazu Reis <small>a,g.</small>	Bratwurst mit Gemüse und Kartoffelbrei <small>a,g.</small>	<small>Bitte in der ersten Pause vorbestellen</small> Bunter Salatteller mit Topping nach Wahl dazu ein Brötchen
<u>Dienstag, 25. März</u>		
BIO Vollkornnudeln mit Spinat-Currysoße dazu Reibekäse <small>a,g.</small>	Hähnchenbrust „natur“ oder Geflügelfrikadelle mit Waldpilz-Soße dazu Reis <small>a,g.</small>	<small>Bitte in der ersten Pause vorbestellen</small> Fitness Bowl mit Tomaten-Olivenöl Dressing siehe Aushang
<u>Mittwoch, 26. März</u>		
Gemüseschnitzel mit buntem Cous Cous dazu Kräuterdip <small>a,g.</small>	<small>Wunschessen</small> Hamburger oder Chicken-Burger dazu Süßkartoffelpommes <small>a.</small>	<small>Bitte in der ersten Pause vorbestellen</small> Bunter Salatteller mit Topping nach Wahl dazu ein Brötchen
<u>Donnerstag, 27. März</u>		
Gemüsespieße mit einer leichten Käsesoße dazu Risolee-Kartoffeln <small>a,g.</small>	Nudeln mit Rinderhaschee mit Lauch, Champignons und Erbsen <small>a,g.</small>	<small>Bitte in der ersten Pause vorbestellen</small> Orient Bowl mit Curry-Dressing siehe Aushang
<u>Freitag, 28. März</u>		
<small>Geburtstagessen</small> Milchreis mit hausgemachter roter Grütze dazu Zimt&Zucker <small>a,g.</small>	Fischstäbchen mit Kartoffelbrei und Rahmspinat <small>a,g,c.</small>	<small>Bitte in der ersten Pause vorbestellen</small> Bunter Salatteller mit Topping nach Wahl dazu ein Vollkorn- Herzbrötchen

Wir bitten um Verständnis, falls ein Essen bei starker Nachfrage ausgeht.
zu jedem Essen gehört ein Salat, und ein Dessert oder eine Suppe dazu (je nach Angebot)

Wir bitten um Verständnis, falls ein Menü oder Beilage bei starker Nachfrage ausgeht!!
1= Farbstoff 2=Konservierungsstoff 4=mit Phosphat 11=geschwärzt, 5= Antioxidationsmittel