

MENÜPLAN

14.3. – 18.3.2022 | KW11

Variante	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarisch	WIRSING-KARTOFFEL- RAGOUT MIT DREIERLEI BOHNEN UND WURZEL- GEMÜSE (A,C,G)	EIERNOCKERL MIT FRISCHEM SCHNITT- LAUCH, GEGRILTEM PAPRIKA UND GEGRILTEM TOFU (A,C,F,G)	SCHWARZES BOHNENGULASCH MIT RISOTTOBÄLLCHEN UND CHILIVINAIGRETTE (A,C,G)	VOLLKORNPASTA IN LINSENBOLOGNESE DAZU GRILLKÜRBIS, GEBACKENE FALAFFELBÄLCHEN UND RUCOLA (A,C,G)	GEMÜSEREISPFANNE MIT EI UND NÜSSEN DAZU ASIATISCHE SPROSSEN (A,C,F,G)
Fleisch/Fisch	ZARTE PUTENSTEAKS IM PANKO GEWÜRZ- MANTEL AUF LINSEN- BOLOGNESE UND WURZELGEMÜSE DAZU KRÄUTERKARTOFFEL (A,C,G)	SALTIMBOCCA VOM HUHN AUF TOMATENRISOTTO, GEDÄMPFTEM GEMÜSE UND KÄFERBOHNEN (A,C,G)	FASCHierter BRATEN VOM KALB MIT EI UND GURKERL GEFÜLLT AUF ERDÄPFEL-SPINATPÜREE UND GEDÄMPFTEM GEMÜSE (A,C,G)	ZARTES RINDERRAGOUT MIT KICHERERBSEN- NOCKERL UND KÜRBISGEMÜSE (A,C,G)	MEERESFRÜCHTELASAGNE AUF DILLGEMÜSE UND HUMUS (A,B,C,D,G)

MENÜPLAN

21.3. – 25.3.2022 | KW12

Variante	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarisch	BROKKOLIAUFLAUF MIT HÜLSENGEMÜSE, BABYKARTOFFLEN UND LEICHTER KRÄUTERSAUCE (A,C,G)	VOLLKORNNUEDELN MIT SPINAT UND FETA DAZU TOMATENGEMÜSE UND DATTELN (A,C,G)	PASTASOTTO MIT GEMSÜERAGOUT, RUCOLA IN LANDFRISCH- KÄSESAUCE DAZU TOMATENWÜRFEL UND PESTO (A,C,G)	ROTE RÜBEN RISOTTO MIT WURZELGEMÜSE, GETROCKNETEN TOMATEN UND GERÄUCHERTEM TOFU (A,C,F,G)	GEGRILLTER EIERREIS MIT ASIATISCHEM GEMÜSE UND TOFU (A,C,F,G)
Fleisch/Fisch	GESCHMORTES VOM RIND AUF ERBSEN MAISRAGOUT UND KRÄUTERREIS (A,C,G)	PUTENGESCHNNETZELTES MIT SCHWARZBROT- KNÖDEL UND LINSENGEMÜSE (A,C,G)	ZARTER RINDERBRATEN MIT KRÄUTEREBLI UND JULIENNEGEMÜSE (A,C,G)	HÜHNERRAGOUT MIT FRISCHEM PAPRIKA UND ERBSENREIS (A,C,G)	POCHIERTER DORSCH MIT PETERSILIEN- KARTOFFELN UND GURKEN-SENFGEEMÜSE (A,C,D,G,M)



IN-VICTUS

MENÜPLAN

28.3. – 1.4.2022 | KW13

Variante	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarisch	GEMÜSELAIBCHEN MIT COUSCOUS UND KICHERERBSENCURRY (A,C,G)	GEMÜSESTRUDEL MIT SALZKARTOFFELN UND KRÄUTER- KNOBLAUCHDIP (A,C,G)	WURZELGEMÜSEGRATIN MIT LAUCH ROYAL DAZU MEDITERRANE SÜSSKARTOFFELN (A,C,G)	KARFIOL IN JOGHURT- KÄSESAUCE MIT SCHWARZEM BOHENPÜRRE UND KÜRBISGEMÜSE (A,C,G)	FALAFEL AUF MEDITERRANEM GEMÜSERAGOUT MIT HUMUSDIP (A,C,G)
Fleisch/Fisch	FASCHIERTE LAIBCHEN VOM HUHN IN FEINEM CURRY-FISOLENGEMÜSE MIT INGWER UND REIS (A,C,G)	HÜHNER-SALTIMBOCCA MIT WURZELGEMÜSE UND ERDÄPFEL- MAISPÜREE (A,C,G)	ZARTES RINDERGULASCH MIT VOLLKORNNOCKERL, WURZELGEMÜSE UND SCHNITTLAUCH (A,C,G)	HÜHNERROULADE GEFÜLLT MIT SPINAT UND MOZZARELLA AUF GEMÜSESAUCE UND WILDREIS (A,C,G)	GEDÜNSTETER SEEHECHT GRENOBLER ART MIT CHAMPIGNONGEMÜSE UND CHILI SIN CARNE (A,C,D,G)

MENÜPLAN

31.1. – 4.2.2022 | KW5

Variante	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarisch	WIRSING-KARTOFFEL- RAGOUT MIT DREIERLEI BOHNEN UND WURZEL- GEMÜSE (A,C,G)	EIERNOCKERL MIT FRISCHEM SCHNITT- LAUCH, GEGRILLTEM PAPRIKA UND GEGRILLTEM TOFU (A,C,F,G)	SCHWARZES BOHNENGULASCH MIT RISOTTOBÄLLCHEN UND CHILIVINAIGRETTE (A,C,G)	VOLLKORNPASTA IN LINSENBOLOGNESE DAZU GRILLKÜRBIS, GEBACKENE FALAFFELBÄLCHEN UND RUCOLA (A,C,G)	GEMÜSEREISPFANNE MIT EI UND NÜSSEN DAZU ASIATISCHE SPROSSEN (A,C,F,G)
Fleisch/Fisch	ZARTE PUTENSTEAKS IM PANKO GEWÜRZ- MANTEL AUF LINSEN- BOLOGNESE UND WURZELGEMÜSE DAZU KRÄUTERKARTOFFEL (A,C,G)	SALTIMBOCCA VOM HUHN AUF TOMATENRISOTTO, GEDÄMPFTEM GEMÜSE UND KÄFERBOHNEN (A,C,G)	FASCHierter BRATEN VOM KALB MIT EI UND GURKERL GEFÜLLT AUF ERDÄPFEL-SPINATPÜREE UND GEDÄMPFTEM GEMÜSE (A,C,G)	ZARTES RINDERRAGOUT MIT KICHERERBSEN- NOCKERL UND KÜRBISGEMÜSE (A,C,G)	MEERESFRÜCHTELASAGNE AUF DILLGEMÜSE UND HUMUS (A,B,C,D,G)



IN-VICTUS



IN-VICTUS