

Montag

1: Lachs in Bio-Brokkoli-Sahne-sauce, dazu Bio-Spirelli

2: Rote Linsensuppe mit Gemüse und Kräutern, dazu Baguette
100 % Bio

Bio-Knabberrohkost;
Bio-Obst



Dienstag

1: Tomatencurry mit Kokos, Tofu und Gemüse, dazu Reis
100 % Bio

2: Ravioli-Auflauf mit Paprika und Gemüsefüllung 100 % Bio

Bio-Salat mit Bio-Joghurtdressing & Sesam;
Bio-Obst



Mittwoch

1: Bio-Linsendal mit Gemüse und Bio-Vollkornreis, dazu Minzjoghurt (Bio-Joghurt)

2: Vegetarische Bällchen (Soja) mit Bio-Tomatensauce & Bio-Vollkornpenne



Bio-Knabberrohkost; Bio-Apfeljoghurt



Donnerstag

1: Kartoffeln mit Paprikaquark, dazu Maisgemüse 100 % Bio

2: Gnocchiauflauf mit Gemüse-bolognese 100 % Bio

Knabberrohkost;
Schokoladenmuffin



Freitag

1: Bio-Spaghetti Bolognese (Rind) mit geriebenem Bio-Gouda

2: Omelett mit Bio-Rahmspinat & Bio-Kartoffeln

Bio-Gurkensalat
Bio-Beerenjoghurt



leckerlogisch.

Speiseplan

29.06. - 03.07.26

FORUM
essWirtschaft



Zertifiziert durch DE-ÖKO-003 Öko-Kontrollstelle DE-BE-003-10061-V. Bei Fragen zu Allergenen und Nährwerten wenden Sie sich gerne an unsere Mitarbeiter.