Montag

1: Rinderbällchen und Bio-Brokkoli-Sahnesauce, dazu Bio-Vollkorn-Spirelli

Auswahl von Gurke, Paprika, Karotte; Apfelkompott

Dienstag

2: Ravioliauflauf mit Paprika und Gouda 100 % Bio

Auswahl von Gurke, Paprika, Karotte; Bio-Obst

Mittwoch

1: Bio-Spätzle mit Champignonrahm und Bio-Kohlrabigemüse

Gurkensalat; Bio-Johannisbeerjoghurt

Donnerstag

1: Im Ofen gegarte Fischfrikadelle (Seelachs), dazu Bio-Erbsen, Bio-Schnittlauch-Sahnesauce und Bio-Dinkelreis

Salat mit Apfel-Vinaigrette und Kürbiskernen; Bio-Obst

Freitag

2: Spaghetti mit fruchtige Tomatensauce, dazu geriebener Gouda 100 % Bio

Auswahl von Bio-Karotte, Bio-Gurke, Bio-Paprika;
Rote Grütze mit Vanillesauce



Bild von MissyWhimsyArt auf Pixabay

Zimt ist nicht nur ein leckeres Gewürz, sondern wirkt auch noch entzündungshemmend. Auch bei Bauchweh kann es krampflösend sein.





leckerlogisch.
Speiseplan
02.11. - 06.11.26

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.

Montag

1: Linsenbolognese mit Vollkornspaghetti, dazu Gouda 100 % Bio

Auswahl von Gurke, Paprika, Karotte; Bio-Obst

Dienstag

2: Gebratene Polenta mit Tomaten-Paprika-Gemüse und Gouda überbacken 100 % Bio

Neues Gericht

Auswahl von Gurke, Paprika, Karotte; Waldfrucht-Joghurt

Mittwoch - Mottotag

Sankt-Martins-Tag

1: Putenragout (Bio-Pute), mit Karotten-Apfel-Gemüse & Bio-Kartoffeln

Krautsalat; Vanillepudding

Bild von Katherine Gomez auf Pixabay

Donnerstag

1: Lachs in Senfsauce, dazu Erbsen und Bio-Reis

Auswahl von Bio-Karotte, Bio-Gurke, Bio-Paprika; Bio-Obst

Freitag

1: Farfalle mit Spinatsauce, dazu Gouda 100 % Bio

Auswahl von Bio-Karotte, Bio-Gurke, Bio-Paprika; Bio-Mangojoghurt



Bild von Ylanite_NietjuhArt auf Pixabay

leckerlogisch.

Speiseplan

09.11. - 13.11.26

FORUM esswirtschaft

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

Bild von BuchArena auf Pixabay

Montag

1: Chili sin Carne mit Gemüse, Schmand & Reis 100 % Bio

Auswahl von Bio-Karotte, Bio-Gurke, Bio-Paprika;
Stracciatellacreme

Dienstag

2: Bulgur-Gemüse-Pfanne (Tomate, Karotte, Zucchini), dazu Gouda 100 % Bio

Coleslaw-Salat;
Fruchtjoghurt Kirsch

Mittwoch

1: Seelachs im Tempura-Backteig, dazu Bio-Letschogemüse und Bio-Kartoffeln

Auswahl von Bio-Karotte, Bio-Gurke, Bio-Paprika; Bio-Obst

Donnerstag

2: Erbsen-Kartoffeleintopf mit Möhren 100 % Bio

Auswahl von Bio-Karotte, Bio-Gurke, Bio-Paprika, Bio-Erdbeerjoghurt

Freitag

1: Vollkorn-Nudelauflauf mit Tofu-Bolognese und cremiger Sauce, mit Gouda überbacken 100 % Bio

Eisbergsalat mit Kirschtomaten mit fruchtigem Himbeerdressing undBio-Kürbiskernen;
Bio-Obst



leckerlogisch.
Speiseplan
16.11. - 20.11.26

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.

Montag

1: Hähnchengeschnetzeltes in Zucchini-Frischkäsesauce, Vollkorn-Spaghetti 100 % Bio

Auswahl von Gurke, Paprika, Karotte; Naturjoghurt mit Honig

Dienstag

2: Gemüse-Tortellini mit Käse-Sahnesauce 100 % Bio

Rotkohlsalat, Bio-Obst

Mittwoch

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

Auswahl von Bio-Karotte, Bio-Gurke, Bio-Paprika; Kirsch-Götterspeise

Donnerstag

1: Farfalle mit Erbsen in Käsesauce 100 % Bio

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

Freitag

1: Spiegelei mit Bio-Rahmspinat und Bio-Kartoffeln

Auswahl von Bio-Karotte, Bio-Gurke, Bio-Paprika; Bio-Erdbeerjoghurt



Bild von magnific

leckerlogisch.

Speiseplan

23.11. - 27.11.26

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.

Bild von BuchArena auf Pixabay