

# ESSENSPLAN BÄRENHÖHLE

<b><u>Montag</u></b> <b><u>KW 13</u></b>	24.04.2025	Geflügelfrikadelle mit Paprika-Tomatensauce mit Kartoffeln und Blattsalat dazu Essig-Öl-Dressing Vegetarisch: Reis mit einer Curry Kokos-Sauce und Erbsen Dessert: Joghurt
<b><u>Dienstag</u></b>	25.04.2025	Hähnchenbrust in Rahmsauce und Mischgemüse aus Erbsen und Möhren dazu Salzkartoffeln Vegetarisch: Kaiserschmarrn Dessert: Obst
<b><u>Mittwoch</u></b>	26.04.2025	Hähnchenschnitzel mit Champignonrahmsauce dazu Salzkartoffeln Vegetarisch: Italienischer Vollkorn-Nudel-Zucchini Eintopf Dessert: Gebäck
<b><u>Donnerstag</u></b>	27.05.2025	Süßkartoffeleintopf mit Grünkern, Kartoffeln und Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch dazu eine Putenbockwurst Dessert: Stracciatellaquark
<b><u>Freitag</u></b>	28.05.2025	Spätzle mit Karotten und Sahnesauce  Dessert: Rohkost
<b><u>Montag</u></b> <b><u>KW 14</u></b>	31.05.2025	Hähnchenbrustfilet in Bratensauce mit Blumenkohl dazu Hörnchennudeln Vegetarisch: Blumenkohl in einer Käserahmsauce dazu Salzkartoffeln Dessert: Schokopudding
<b><u>Dienstag</u></b>	01.04.2025	Chili con Carne mit Ringergehacktem, Bohnen, Karotten und Mais und dazu Reis Vegetarisch: Eierspätzle mit einer gerahmten Champignonsauce mit Gartenkräutern dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Dessert: Obst
<b><u>Mittwoch</u></b>	02.04.2025	Hähnchengulasch in Rahmsauce mit Erbsen und Vollkornreis Vegetarisch: Vegetarisches Schnitzel mit Rahmkohlrabi und Kartoffeln Dessert: Naturjoghurt
<b><u>Donnerstag</u></b>	03.04.2025	Spiralnudeln mit Tomatensauce Napoli und Gurkensalat Dessert: Obst
<b><u>Freitag</u></b>	04.04.2025	Seelachs „natur“ mit Rahmspinat und Sauce nach Art „Remoulade“ dazu Salzkartoffel Vegetarisch: Überbackene vegetarische Maultaschen gefüllt mit Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln in einer Kräutersauce

Allergene und Inhaltsstoffe können beim Küchenpersonal erfragt werden.