

ESSENSPLAN BÄRENHÖHLE

<u>Montag</u> KW 37	08.09.2025	Penne Nudeln mit Brokkolirahmsauce dazu Blattsalat mit Joghurtdressing Dessert: Rohkost
<u>Dienstag</u>	09.09.2025	Gnocchi gratiniert mit Tomaten-Basilikumsauce mit geriebenem Gouda und Basilikum Dessert: Himbeerjoghurt
<u>Mittwoch</u>	10.09.2025	Veganes Schnitzel mit Rahmkohlrabi Dessert: Ungesüßter Quark mit Kirschen
<u>Donnerstag</u>	11.09.2025	Kaiserschmarrn dazu Apfelmus Dessert: Obst
<u>Freitag</u>	12.09.2025	Panierter Seelachs mit Remoulade dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Vegetarisch: Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung in einer Kräuter Käsesauce Dessert: Pudding mit Vanillegeschmack
<u>Montag</u> KW 38	15.09.2025	Vollkorn Penne mit Tomaten-Mozzarella-Sauce und Basilikum dazu Blattsalat mit Essig-Öl Dessert: Schokopudding
<u>Dienstag</u>	16.09.2025	Vegetarischer Erbseneintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln dazu ein Stück Baguette Dessert: Obst
<u>Mittwoch</u>	17.09.2025	Vegetarisches Gulasch aus Paprika und Zucchini dazu Reis Dessert: Ungesüßter Quark mit Mango
<u>Donnerstag</u>	18.09.2025	Gemüsebratling dazu Kartoffelpüree und Kräuter-Sahnesauce Dessert: Rohkost
<u>Freitag</u>	19.09.2025	Fischstäbchen vom Seelachs mit Salzkartoffeln und Remoulade dazu Gurkensalat Vegetarisch: Pasta mit Ricotta-Tomatensauce Dessert: Bananenquark

Allergen und Inhaltsstoffe können beim Küchenpersonal erfragt werden