

ESSENSPLAN BÄRENHÖHLE

<u>Montag</u> KW 6	02.02.2026	Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika und Erbsen dazu Salzkartoffeln Vegetarisch: Penne Nudeln in Brokkoli-Rahmsauce dazu Blattsalat mit Joghurtdressing Dessert: Rohkost
<u>Dienstag</u>	03.02.2026	Chicken Fingers mit süß saurer Sauce dazu Reis und Gurkensalat Vegetarisch: Gnocchi gratiniert mit Tomaten-Basilikumsauce mit geriebenem Gouda und Basilikum Dessert: Himbeerjoghurt
<u>Mittwoch</u>	04.02.2026	Geflügelfrikadelle mir Rahmerbsen und Kartoffeln Vegetarisch: Kaiserschmarrn dazu Apfelmus Dessert: Obst
<u>Donnerstag</u>	05.02.2026	Linseneintopf mit Kartoffeln, Gemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch, dazu ein Stück Baguette Nicht Vegetarisch: dazu eine Putenbockwurst Dessert: Naturjoghurt
<u>Freitag</u>	06.02.2026	Paniert Seelachs mit Remoulade dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Vegetarisch: Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung in einer Käsesauce Dessert: Pudding mit Vanillegeschmack
<u>Montag</u> KW 7	09.02.2026	Paste Penne Bolognese vom Rinder gehacktem in Tomatensauce mit feinen Gemüsewürfeln Karotte, Sellerie, Lauch) Vegetarisch: Vollkorn-Penne Napoli mit Tomaten-Mozzarella-Sauce und Basilikum dazu Blattsalat mit Essig-Öl Dessert
<u>Dienstag</u>	10.02.2026	Erbsentopf mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln und ein Stück Baguette Nicht Vegetarisch: Dazu eine Putenbockwurst Dessert: Obst
<u>Mittwoch</u>	11.02.2026	Gulasch aus der Hähnchenbrust in Bratensauce mit Paprika und Zucchini dazu Reis Vegetarisch: Gulasch mit Sojastreifen aus Paprika und Zucchini dazu Reis Dessert: Rohkost
<u>Donnerstag</u>	12.02.2026	Hähnchenstreifen mit Bratensauce und Champignons dazu Spätzle Vegetarisch: Käsespätzle mir Kräutersauce Dessert: Berliner
<u>Freitag</u>	13.02.2026	Fischstäbchen vom Seelachs mit Salzkartoffeln und Remoulade dazu Gurkensalat Vegetarisch: Pasta Tricolore mit Ricotta-Tomatensauce Dessert: Bananenquark

Allergien und Inhaltsstoffe können beim Küchenpersonal erfragt werden