

ESSENSPLAN BÄRENHÖHLE

<u>Montag</u> KW 17	20.04.2026	Geflügelfrikadelle mit Paprika-Tomatensauce dazu Kartoffeln und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Vegetarisch: Vegetarische Frikadelle besteht aus: Erbsen und Karotten mit Paprika-Tomatensauce dazu Kartoffeln und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Dessert: Ungesüßter Quark mit Kirschen
<u>Dienstag</u>	21.04.2026	Hähnchenbrust in Rahmsauce dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Vegetarisch: Kaiserschmarrn dazu Apfelmus Dessert: Obst
<u>Mittwoch</u>	22.04.2026	Italienischer Vollkorn-Nudel Zucchini Eintopf Dessert: Gebäck
<u>Donnerstag</u>	23.04.2026	Süßkartoffeleintopf mit Grünkern, Kartoffeln und Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch und dazu eine Putenbockwurst und ein Stück Baguette Dessert: Stracciatella Quark
<u>Freitag</u>	24.04.2026	Panierter Seelachs mit Kartoffeln und Remoulade dazu Gurkensalat Vegetarisch: 2 gefüllte Kartoffeltaschen mit Ricotta dazu Rahmspinat Dessert: Rohkost
<u>Montag</u> KW 18	27.04.2026	Hähnchenbrust in gerahmten Blumenkohl dazu Vollkornreis Vegetarisch: Vollkorn-Spiralnudeln mit Tomatensauce Napoli und Gurkensalat Dessert: Obst
<u>Dienstag</u>	28.04.2026	Eierspätzle mit einer gerahmten Champignonsauce mit Gartenkräutern dazu Blattsalat und Essig-Öl-Dressing Dessert: Rohkost
<u>Mittwoch</u>	29.04.2026	Rührei mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln Dessert: Schokopudding
<u>Donnerstag</u>	30.04.2026	Ravioli mit Käsefüllung dazu Spinat-Creme –Sauce Dessert: Obst
<u>Freitag</u>	01.05.2026	Feiertag
<u>Montag</u> KW 19	04.05.2026	Pädagogischer Tag – Keine Betreuung
<u>Dienstag</u>	05.05.2026	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen dazu Reis Vegetarisch: Makkaroni mit einer Käsesauce dazu Blattsalat mit Essig-Öl Dressing Dessert: Cassis Joghurt
<u>Mittwoch</u>	06.05.2026	Spiralnudeln Bolognese mit Soja Hack und Gemüsewürfeln dazu einen grünen Salat mit Joghurtdressing Dessert: Gebäck

Allergen und Inhaltsstoffe können beim Küchenpersonal erfragt werden

ESSENSPLAN BÄRENHÖHLE

<u>Donnerstag</u>	07.05.2026	Hühnersuppe mit Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch und Reis Vegetarisch: Penne mit einer fruchtigen Tomaten-Mozzarella-Creme und Basilikum Dessert: Obst
<u>Freitag</u>	08.05.2026	Fischfrikadelle mit Remoulade dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat Vegetarisch: Gemüsefrikadelle besteht auch: Erbsen und Karotten mit Rahmmöhren dazu Salzkartoffeln Dessert: Ungesüßter Quark mit Pfirsichen
<u>Montag</u> <u>KW 20</u>	11.05.2026	Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika und Erbsen dazu Salzkartoffeln Vegetarisch: Gratiniertes Blumenkohl-Auflauf mit Salzkartoffeln dazu Blattsalat mit Joghurtdressing Dessert: Obst
<u>Dienstag</u>	12.05.2026	Chicken Fingers mit süß saurer Sauce dazu Reis und Gurkensalat Vegetarisch: Gnocchi gratiniert mit Tomaten-Basilikumsauce mit geriebenem Gouda Dessert: Himbeerjoghurt
<u>Mittwoch</u>	13.05.2026	Geflügelfrikadelle dazu Rahmerbsen und Kartoffeln Vegetarisch: Kaiserschmarrn dazu Apfelmus Dessert: Rohkost
<u>Donnerstag</u>	14.05.2026	Christi Himmelfahrt
<u>Freitag</u>	15.05.2026	Schulfrei – Keine Betreuung