

# ESSENSPLAN BÄRENHÖHLE

<b><u>Montag</u></b> <b>KW 23</b>	03.06.2024	Fortbildungstag – Keine Betreuung
<b><u>Dienstag</u></b>	04.06.2024	Kaiserschmarrn dazu Apfelmus <i>Dessert: Obst</i>
<b><u>Mittwoch</u></b>	05.06.2024	Chicken Drums mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln <i>Vegetarisch: Italienischer Vollkorn-Nudel-Zucchini-Eintopf</i> <i>Dessert: Gebäck</i>
<b><u>Donnerstag</u></b>	06.06.2024	Vegetarischer Süßkartoffeleintopf mit Grünkern, Kartoffeln und Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch, dazu ein Stück Baguette. <i>Dessert: Obst</i>
<b><u>Freitag</u></b>	07.06.2024	Penne mit Lachsragout in Tomatensauce, Erbsen und Kräutern <i>Vegetarisch: Spätzle mit Karotten und Sahnesauce</i> <i>Dessert: Naturjoghurt</i>
<b><u>Montag</u></b> <b>KW 24</b>	10.06.2024	Karottencremesuppe mit Kartoffeln dazu ein Stück Baguette <i>Dessert: Schokopudding</i>
<b><u>Dienstag</u></b>	11.06.2024	Geflügelbratwurst (vom Hähnchen und von der Pute) in Currysauce dazu Salzkartoffeln und Blattsalat mit Joghurtdressing <i>Vegetarisch: Eierspätzle mit einer gerahmten Champignonsauce mit Gartenkräutern dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing</i> <i>Dessert: Obst</i>
<b><u>Mittwoch</u></b>	12.06.2024	Hähnchengulasch in Rahmsauce mit Erbsen und Vollkornreis <i>Vegetarisch: Vegetarische Chili sin Carne mit Sojahack, Mais, Bohnen und Paprika dazu Reis</i> <i>Dessert: Obst</i>
<b><u>Donnerstag</u></b>	13.06.2024	Bunter Bohneneintopf mit weißen, roten, grünen Bohnen, Suppengemüse (Karotten, Lauch, Sellerie) und Kartoffelwürfeln dazu ein Stück Baguette <i>Dessert: Obst</i>
<b><u>Freitag</u></b>	14.06.2024	Spaghetti „Carbonara“ Putenschinkenwürfel in einer Käsesauce <i>Vegetarisch: Überbackene vegetarische Maultaschen gefüllt mit Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln in einer Kräutersauce</i> <i>Dessert: Ungesüßter Quark mit Erdbeere</i>

*Auf Wunsch können die Allergene bei dem Küchenteam eingesehen werden*