

ESSENSPLAN BÄRENHÖHLE

<u>Montag</u> KW 37	09.09.2024	Reis in einer Curry-Kokos-Sauce mit Erbsen <i><u>Dessert:</u></i> Ungesüßter Quark mit Kirschen
<u>Dienstag</u>	10.09.2024	Hähnchenbrust in Rahmsauce und Mischgemüse aus Erbsen und Möhren dazu Salzkartoffeln <i><u>Vegetarisch:</u></i> Kaiserschmarrn dazu Apfelmus <i><u>Dessert:</u></i> Obst
<u>Mittwoch</u>	11.09.2024	Chicken Drums mit Rahmkolrabi und Salzkartoffeln <i><u>Vegetarisch:</u></i> Vegetarische Nudelpfanne mit Erbsen und Möhren in Käserahmsauce <i><u>Dessert:</u></i> Gebäck
<u>Donnerstag</u>	12.09.2024	Vegetarischer Süßkartoffeleintopf mit Grünkern, Kartoffeln und Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch dazu ein Stück Baguette <i><u>Dessert:</u></i> Stracciatellaquark
<u>Freitag</u>	13.09.2024	Spätzle mit Karotten und Sahnesauce <i><u>Dessert:</u></i> Rohkost
<u>Montag</u> KW 38	16.09.2024	Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Käse überbacken Karottencremesuppe dazu ein Stück Baguette <i><u>Dessert:</u></i> Schokopudding
<u>Dienstag</u>	17.09.2024	Geflügelbratwurst (vom Hähnchen und von der Pute) in Currysauce dazu Salzkartoffeln und Blattsalat mit Joghurtdressing <i><u>Vegetarisch:</u></i> Vegetarische Gemüsesticks mit Rahmkolrabi und Reis <i><u>Dessert:</u></i> Obst
<u>Mittwoch</u>	18.09.2024	Hähnchengulasch in Rahmsauce mit Erbsen und Vollkornnudeln <i><u>Vegetarisch:</u></i> Vegetarische Chili sin Carne, mit Sojahack, Mais, Bohnen und Paprika dazu Reis <i><u>Dessert:</u></i> Naturjoghurt
<u>Donnerstag</u>	19.09.2024	Spiralnudeln mit Tomatensauce „Napoli“ und Gurkensalat <i><u>Dessert:</u></i> Obst
<u>Freitag</u>	20.09.2024	Panierter Seelachs in Tomatenrahmsauce und Erbsen „natur“ dazu Salzkartoffeln <i><u>Vegetarisch:</u></i> Überbackene vegetarische Maultaschen mit Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln in einer Kräutersauce <i><u>Dessert:</u></i> Ungesüßter Quark mit Äpfeln

Auf Wunsch können die Allergene bei dem Küchenteam eingesehen werden