

ESSENSPLAN BÄRENHÖHLE

<u>Montag</u> KW 5	27.01.2025	Currywurst von der Pute mit Kartoffelpüree dazu Krautsalat <i>Vegetarisch:</i> Tricolore Nudeln mit Käserahmsauce dazu Blattsalat <i>Dessert:</i> Cassisjoghurt
<u>Dienstag</u>	28.01.2025	Gyros vom Hähnchen dazu Tzatziki und Gurkensalat <i>Vegetarisch:</i> Käsespätzle mit Kräuterrahmsauce und Röstzwiebeln <i>Dessert:</i> Naturjoghurt
<u>Mittwoch</u>	29.01.2025	Gulasch vom Hähnchen mit Buttermöhren dazu Makkaroni <i>Vegetarisch:</i> Hörnchennudeln mit Brokkoli-Rahmsauce <i>Dessert:</i> Apfelkompott
<u>Donnerstag</u>	30.01.2025	Gemüsefrikadelle mit Rahmsauce und Salzkartoffeln dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing <i>Dessert:</i> ungesüßter Quark mit Heidelbeeren
<u>Freitag</u>	31.01.2025	Spiralnudeln „Napoli“ mit Tomatenragout dazu Gurkensalat <i>Dessert:</i> Rohkost
<u>Montag</u> KW 6	03.02.2025	Geflügelfrikadelle mit Paprika-Tomatensauce mit Reis und Blattsalat dazu Essig-Öl-Dressing <i>Vegetarisch:</i> Reis mit einer Curry-Kokos-Sauce und Erbsen <i>Dessert:</i> ungesüßter Quark mit Kirschen
<u>Dienstag</u>	04.02.2025	Hähnchenbrust in Rahmsauce und Mischgemüse aus Erbsen und Möhren dazu Salzkartoffeln <i>Vegetarisch:</i> Kaiserschmarrn dazu Apfelmus <i>Dessert:</i> Obst
<u>Mittwoch</u>	05.02.2025	Hähnchenschnitzel mit Champignonrahmsauce dazu Salzkartoffeln <i>Vegetarisch:</i> Vegetarische Nudelpfanne mit Erbsen und Mähren in Käserahmsauce <i>Dessert:</i> Gebäck
<u>Donnerstag</u>	06.02.2025	Süßkartoffeleintopf mit Grünkern, Kartoffeln und Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch dazu eine Putenbockwurst <i>Dessert:</i> Stracciatella Quark
<u>Freitag</u>	07.02.2025	Spätzle mit Karotten, und Sahnesauce <i>Dessert:</i> Rohkost

Allergene und weitere Informationen können beim Küchenpersonal erfragt werden

ESSENSPLAN BÄRENHÖHLE