

Menüplan 25.04.2022- 29.04.2022

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gemüsefleckerl GACL und Tomaten-Dipsauce dazu bunter Blattsalat Beerenjoghurt G	Bio-Makkaroni GA mit Sauce Bolognese vom Bio-Rind A und Parmesan G dazu Eisbergsalat Obst	Cremige Lauch-Käsespätzle GACL dazu Bio-roter Rübensalat Obst	Gemüsesuppe mit Bio-Sternchen AL Flaumiger Bio-Kaiserschmarrn GAC mit hausgemachtem Zwetschkenröster und Bio-Milch G	Gratinierter Fisch auf italienische Art GD mit Tomatensauce A mit Kräutern Bio-Erdäpfel Mohnkuchen GAC
Herzhaftes Gemüsechili A mit Haferflockenbrot AF Beerenjoghurt G	Frühlingsrolle GACL dazu Reis gebraten mit Ei ACF dazu Karotten-Krautsalat Obst	Lasagne vom Bio-Rind GAC dazu Salatmix Obst	Gemüsesuppe mit Bio-Sternchen AL Überbackene Ricotta-Spinat-Canneloni GACL dazu Blattsalat mit Mais	Bio-Ofenerdäpfel mit Mais-Schnittlauch und Sauerrahm-Dip GCM Mohnkuchen GAC
Roggenbrot mit Putensalami und Apfel	Mohnstriezel mit Liptauer und Birne	Meterbrot mit Putenstreichwurst und Karotte	Kürbislaiabchen mit Butter und Edamer laktosefrei und Banene	Ur – Spitz mit Putenschinken und Tomaten
Roggenbrot mit Butter und Gouda, Apfel	Mohnstriezel mit laktosefreier Butter und Birne	Meterbrot mit Butter und Edamer laktosefrei, Karotte	Kürbislaiabchen mit Bulguraustrich und Banene	Ur – Spitz mit Kräuteraustrich und Tomaten

