

GS Borchshöhe BIO Monat Januar 2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
02.01.-06.01.2023 KW 1	Bio Menü A	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	Bio Menü B Vegetarisch	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
09.01.-13.01.2023 KW 2	Bio Menü A	Pfanne mit Möhre, Blumenkohl, Erbsen, Zucchini und Aubergine <V>, Kartoffel Wedges mit Schale, Tomatenquark, Hafer-Dessert Schoko	Überbackener Vollkornspätzle-Auflauf mit Brokkoli <V>, Banane	Mini Kartoffeltaschen Frischkäse-Kräuter <V>, Sommergemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Erbsen und Möhren, Sauerrahmsauce mit Kräutern, Vanillequark	Rinderbolognese <R>, Vollkorn Fussili, Rohkost aus Gurke und Paprika, Birne	Milchreis <V>, Kirschsauce, Rohkost aus Kohlrabi, Möhre, Gurke, Tomate und Paprika, Apfel
	Bio Menü B Vegetarisch	Falafel <V>, Kartoffel Wedges mit Schale, Tomatenquark, Hafer-Dessert Schoko	Frühlingsrollen aus Karotten, Zwiebeln, Porree, Paprika, und Weißkohl <V>, Paprikarahmsauce, Langkornreis, Banane	Tortelloni-Spinat-Auflauf <V>, Vanillequark	Apfel-Möhren-Taler <V>, Vanillesauce, Rohkost aus Gurke und Paprika, Birne	Vollkorn Fussili, Blattspinat-Tomatensoße <V>, Gouda gerieben, Apfel
16.01.-20.01.2023 KW 3	Bio Menü A	Chicken Nuggets <G>, Kartoffel Wedges mit Schale, Kräuterquark, Rohkost aus Möhre, Gurke und Paprika, Naturjoghurt mit Mango	Kartoffel-Möhren-Eintopf <V>, Vollkorn Dinkelbrötchen, Rohkost aus Kohlrabi, Möhre, Gurke, Tomate und Paprika, Mandarine	Vollkorn Fussili, Vegetarische Bolognese <V>, Gouda, Weintrauben	Omelette "natur" <V>, Kohlrabi Würfel mit Gemüsefond, Salzkartoffeln, Milchpudding Schoko, Vanillesauce	Ravioli mit einer Füllung aus Tomaten und Räucherlachs <F>, Tomatensoße, Apfel
	Bio Menü B Vegetarisch	Chili sin Carne, Naturreis, Fairtrade, Rohkost aus Möhre, Gurke und Paprika, Naturjoghurt mit Mango	Käsespätzle <V>, Rohkost aus Kohlrabi, Möhre, Gurke, Tomate und Paprika, Mandarine	Kichererbsen Tajine, Salzkartoffeln, Weintrauben	Ravioli mit Rucola-Ricotta-Füllung <V>, Tomatensoße, Milchpudding Vanille, Schokosauce	Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf <V>, Apfel
23.01.-27.01.2023 KW 4	Bio Menü A	Vollkorn-Spätzle-Pfanne mit Möhren, Bohnen und Erbsen <V>, Käsesauce, Vanillequark	Hühnerfrikassee <G>, Erbsen und Fingermöhren, Salzkartoffeln, Apfel	Cannelloni Lachs-Spinat <F>, Tomatensoße, Rohkost Kohlrabi, Banane	Sommergemüse-Eintopf <V>, Dinkelbrötchen, Milchpudding Schoko	Blumenkohl-Käse-Medaillons <V>, Sauerrahmsauce mit Kräutern, Vollkorn Fussili, Rohkost aus Kohlrabi, Möhre, Gurke, Tomate und Paprika, Mandarine
	Bio Menü B Vegetarisch	Gemüse-Kartoffel-Rösti <V>, Käsesauce, Balkangemüse aus Möhren, Bohnen, Erbsen, Paprika und Mais, Vanillequark	Rührei <V>, Rahmspinat, Salzkartoffeln, Apfel	Vollkornnudelauf mit Möhren und Sonnenblumenhack <V>, Tomatensoße, Rohkost Kohlrabi, Banane	Mini Kartoffelknödel <V>, Sommergemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Erbsen und Möhren, Petersiliensauce, Milchpudding Schoko	Reis-Gemüse-Pfanne mit Fairtrade-Reis <V>, Mandarine
30.01.-03.02.2023 KW 5	Bio Menü A	Ferien	Ferien	Geflügel Currywurst in Tomatensoße <G>, Kartoffel Wedges mit Schale, Rohkost aus Möhre, Gurke und Paprika, Apfel	Omelette "natur" <V>, Sauerrahmsauce mit Kräutern, Fingermöhren, Salzkartoffeln, Milchpudding Vanille	Blumenkohl-Käse-Medaillons <V>, Sauerrahmsauce mit Kräutern, Vollkorn Fussili, Rohkost aus Kohlrabi, Möhre, Gurke, Tomate und Paprika, Mandarine
	Bio Menü B Vegetarisch	Ferien	Ferien	Flädlesuppe in Gemüsebouillon <V>, Rohkost aus Möhre, Gurke und Paprika, Apfel	Kichererbsen Curry <V>, Langkornreis, Milchpudding Vanille	Reis-Gemüse-Pfanne mit Fairtrade-Reis <V>, Mandarine

Speiseplan ohne Gewähr. Wir weisen daraufhin, dass die Inhaltsstoffe (Allergene und Zusatzstoffe) der Speisen endgültig am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet sind.