

GS Borchshöhe BIO Monat Februar 2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
30.01.-03.02.2023 KW 5	Bio Menü A	Ferien	Ferien	Geflügel Currywurst in Tomatensoße <G>, Kartoffel Wedges mit Schale, frisches Obst	Omelette "natur" <V >, Sauerrahmsoße mit Kräutern, Fingermöhrrchen, Salzkartoffeln, Apfelquark	Ravioli mit Erbsenfüllung <V>, Käse-Tomatensoße, frisches Obst
	Bio Menü B Vegetarisch	Ferien	Ferien	Flädlesuppe in Gemüsebouillon <V>, frisches Obst	Kichererbsen Curry <V>, Langkornreis, Apfelquark	Reis-Gemüse-Pfanne mit Fairtrade-Reis <V>, frisches Obst
06.02.-10.02.2023 KW 6	Bio Menü A	Mini Geflügelfleischbällchen <G>, Helle Soße für Geflügel, Erbsen, Salzkartoffeln, Hafer-Dessert Salted Caramel	Zucchini Ragout <V>, Vollkorn Fussili, frisches Obst	Ravioli mit einer Füllung aus Tomaten und Räucherlachs <F>, Tomatensoße, frisches Obst	Tomatensuppe mit Reis <V>, Weizenvollkornbrötchen, Bananenquark	Brokkoli, Käsesoße <V>, Salzkartoffeln, frisches Obst
	Bio Menü B Vegetarisch	Spinat-Kartoffel-Gratin <V>, Hafer-Dessert Salted Caramel	Mini Kartoffeltaschen Frischkäse-Kräuter <V>, Sommergemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Erbsen und Möhren, Käsesoße, frisches Obst	Brokkoli Curry <V>, Naturreis, Fairtrade, frisches Obst	Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V>, Apfelkompott, Vanillequark	Gemüse-Lasagne "Italia" <V>, frisches Obst
13.02.-17.02.2023 KW 7	Bio Menü A	Gemüse-Kartoffel-Rösti <V >, Brokkoli, Stampfkartoffeln, Milchpudding Vanille	Gemüseerbseneintopf <V>, frisches Obst	Ravioli "mediterran" mit einer Füllung aus Paprika, Tomaten, Auberginen und Ricotta <V>, Tomatensoße, frisches Obst	Thai Curry mit Weißkohl, Kokosmilch, Möhren und Ananas <V>, Reis, Naturjoghurt mit Sauerkirschen	Rindergulasch in Paprikarahmsoße <R>, Balkangemüse aus Möhren, Bohnen, Erbsen, Paprika und Mais, Salzkartoffeln, frisches Obst
	Bio Menü B Vegetarisch	Tortelloni in Tomatensoße <V>, Milchpudding Vanille	Linsen Dahl, Naturreis, frisches Obst	Rührei <V>, Salzkartoffeln, Käse-Brokkoli-Soße <V>, frisches Obst	Vollkornnudelauf mit Möhren und Sonnenblumenhack <V>, Naturjoghurt mit Sauerkirschen	Topfenschmarrn <V>, Vanillesoße, frisches Obst
20.02.-24.02.2023 KW 8	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>, frisches Obst	Mini Kartoffeltaschen Frischkäse-Kräuter <V>, Sommergemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Erbsen und Möhren, Sauerrahmsoße mit Kräutern, Vanillequark	Rinderbolognese <R>, Vollkorn Fussili, frisches Obst	Milchreis <V>, Kirschoße, frisches Obst
	Bio Menü B Vegetarisch	Falafel <V>, Kartoffel Wedges mit Schale, Tomatenquark, Hafer-Dessert Schoko	Frühlingsrollen aus Karotten, Zwiebeln, Porree, Paprika, und Weißkohl <V>, Paprikarahmsoße, Langkornreis, frisches Obst	Tortelloni-Spinat-Auflauf <V>, Vanillequark	Dampfnudel <V>, Vanillesoße, frisches Obst	Vollkorn Fussili, Blattspinat-Tomatensoße <V>, Gouda gerieben, frisches Obst
27.02.-03.03.2023 KW 9	Bio Menü A	Chicken Nuggets <G>, Kartoffel Wedges mit Schale, Kräuterquark, Naturjoghurt mit Mango	Kartoffel-Möhren-Eintopf <V>, Vollkorn Dinkelbrötchen, frisches Obst	Vollkorn Fussili, Bolognese, vegetarisch mit Sonnenblumenhack <V>, frisches Obst	Omelette "natur" <V >, Kohlrabi Würfel mit Gemüsefond, Salzkartoffeln, Milchpudding Schoko	Ravioli mit einer Füllung aus Tomaten und Räucherlachs <F>, Tomatensoße, frisches Obst
	Bio Menü B Vegetarisch	Chili sin Carne, Naturreis, Fairtrade, Naturjoghurt mit Mango	Käsespätzle <V>, frisches Obst	Kichererbsen Tajine, Salzkartoffeln, frisches Obst	Ravioli mit Rucola-Ricotta-Füllung <V>, Tomatensoße, Milchpudding Schoko	Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf <V>, frisches Obst

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