

GS Borchshöhe BIO Monat April 2023

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
03.04.-07.04.2023 KW 14	Bio Menü A	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	Bio Menü B Vegetarisch	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
10.04.-14.04.2023 KW 15	Bio Menü A	Ferien	Ferien	Gemüse-Bolognese mit Sonnenblumenhack <V>, Vollkorn-Spiralnudeln, frisches Obst	Omelette "natur" <V>, Kohlrabi Würfel mit Gemüsefond, Salzkartoffeln, Milchpudding Schoko	Alaska-Seelachschnitte in Senf-Kräutersoße <F>, Salzkartoffeln, frisches Obst
	Bio Menü B Vegetarisch	Ferien	Ferien	Gemüseragout aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli in Rahmsoße mit Kräutern, Salzkartoffeln, frisches Obst	Ravioli mit Rucola-Ricotta-Füllung <V>, Tomatensoße, Milchpudding Schoko	Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf <V>, frisches Obst
17.04.-21.04.2023 KW 16	Bio Menü A	Vollkorn-Spätzle-Pfanne mit Möhren, Bohnen und Erbsen <V>, Käsesoße, Vanillequark	Hühnerfrikassee <G>, Erbsen und Fingermöhren, Salzkartoffeln, frisches Obst	Ravioli mit einer Füllung aus Tomaten und Räucherlachs <F>, Tomatensoße, frisches Obst	Sommergemüse-Eintopf <V>, Dinkelbrötchen, Milchpudding Vanille	Spätzle-Gemüsepfanne mit Karotten, Blumenkohl, Brokkoli und Sauerrahmsoße <V>, Sauerrahmsoße mit Kräutern, frisches Obst
	Bio Menü B Vegetarisch	Gemüse-Kartoffel-Rösti <V>, Käsesoße, Balkangemüse aus Möhren, Bohnen, Erbsen, Paprika und Mais, Vanillequark	Vollkornnudelauf mit Möhren und Sonnenblumenhack <V>, Tomatensoße, frisches Obst	Rührei <V>, Rahmspinat, Salzkartoffeln, frisches Obst	Mini Kartoffelknödel <V>, Sommergemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Erbsen und Möhren, Petersiliensoße, Milchpudding Vanille	Reis-Gemüse-Pfanne mit Fairtrade-Reis <V>, frisches Obst
24.04.-28.04.2023 KW 17	Bio Menü A	Veggie Nuggets <V>, Käse-Brokkoli-Soße <V>, Bio Vollkorn-Spiralnudeln, Naturjoghurt mit Mango	Chili non Carne mit Tomaten, Kidney-Bohnen, Mais und Paprika <V>, Langkornreis, frisches Obst	Geflügel Currywurst in Tomatensoße <G>, Kartoffel Wedges mit Schale, frisches Obst	Omelette "natur" <V>, Sauerrahmsoße mit Kräutern, Fingermöhren, Salzkartoffeln, Apfelquark	Ravioli mit Erbsenfüllung <V>, Käse-Tomatensoße, frisches Obst
	Bio Menü B Vegetarisch	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf <V>, frisches Obst	Gratinierter Blumenkohl <V>, Helle Cremesoße, Salzkartoffeln, Apfelquark	Flädlesuppe in Gemüsebouillon <V>, frisches Obst	Vollkorn-Penne, Käse-Tomatensoße mit Sonnenblumenhack <V>, Naturjoghurt mit Mango	Reis-Gemüse-Pfanne mit Fairtrade-Reis <V>, frisches Obst

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