

## GS Borchshöhe BIO Monat Mai 2023

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.05.-05.05.2023 KW 18	<b>Bio Menü A</b>	Feiertag	Linsen-Hirse-Bällchen <V>, Tomatensoße, Vollkorn-Spiralnudeln, frisches Obst	Ravioli mit einer Füllung aus Tomaten und Räucherlachs <F>, Tomatensoße, frisches Obst	Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V>, Apfelkompott, Vanillequark	Brokkoli, Käsesoße <V>, Salzkartoffeln, frisches Obst
	<b>Bio Menü B Vegetarisch</b>	Feiertag	Mini Kartoffeltaschen Frischkäse-Kräuter <V>, Sommergemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Erbsen und Möhren, Käsesoße, frische Obst	Tomatensuppe mit Reis <V>, Dinkelbrötchen, frisches Obst	Bio Ratatouille aus Tomaten, Auberginen, Zucchini und Paprika <V> in Paprikarahmsoße, Parboiled Reis, Vanillequark	Gemüse-Lasagne "Italia" <V>, frisches Obst
08.05.-12.05.2023 KW 19	<b>Bio Menü A</b>	Gemüse-Kartoffel-Rösti < V >, Brokkoli, Stampfkartoffeln, Milchpudding Vanille	Gemüseerbse Eintopf <V>, Bio Dinkelbrötchen, frisches Obst	Veggie-Bällchen aus Grünkern und Gemüse, <V>, Bio Paprikarahmsoße, Langkornreis, Naturjoghurt mit Sauerkirschen	Ravioli "mediterran" mit einer Füllung aus Paprika, Tomaten, Auberginen und Ricotta <V>, Tomatensoße, frisches Obst	Rindergulasch in Paprikarahmsoße <R>, Balkangemüse aus Möhren, Bohnen, Erbsen, Paprika und Mais, Salzkartoffeln, frisches Obst
	<b>Bio Menü B Vegetarisch</b>	Tortelloni in Tomatensoße <V>, Milchpudding Vanille	Bio Blumenkohlcurry mit Sonnenblumenhack und Käsesoße, Bio Parboiled Reis, frisches Obst	Rührei <V>, Käse-Brokkoli-Soße, Salzkartoffeln, frisches Obst	Topfenschmarrn <V>, Vanillesoße, frisches Obst	Bio Vollkornnudelauf mit Möhren und Sonnenblumenhack <V>, Naturjoghurt mit Sauerkirschen
15.05.-19.05.2023 KW 20	<b>Bio Menü A</b>	Gemüse-Käse-Frikadelle <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	Feiertag	Ferientag
	<b>Bio Menü B Vegetarisch</b>	Vollkorn-Spiralnudeln, Blattspinat-Tomatensoße <V>, Gouda gerieben, Hafer-Dessert Schoko	Frühlingsrollen aus Karotten, Zwiebeln, Porree, Paprika, und Weißkohl <V>, Paprikarahmsoße, Langkornreis, frisches Obst	Tortelloni-Spinat-Auflauf <V>, Vanillequark	Feiertag	Ferientag
22.05.-26.05.2023 KW 21	<b>Bio Menü A</b>	Chicken Nuggets <G>, Kartoffel Wedges mit Schale, Kräuterquark, Naturjoghurt mit Mango	Kartoffel-Möhren-Eintopf <V>, Vollkorn Dinkelbrötchen, frisches Obst	Gemüse-Bolognese mit Sonnenblumenhack <V>, Vollkorn-Spiralnudeln, frisches Obst	Omelette "natur" < V >, Kohlrabi Würfel mit Gemüfefond, Salzkartoffeln, Milchpudding Schoko	Alaska-Seelachsschnitte in Senf-Kräutersoße <F>, Salzkartoffeln, frisches Obst
	<b>Bio Menü B Vegetarisch</b>	Chili non Carne mit Tomaten, Kidney-Bohnen, Mais und Paprika <V>, Parboiled Reis, Naturjoghurt mit Mango	Vollkorn-Käsespätzle <V>, frisches Obst	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
29.05.-02.06.2023 KW 22	<b>Bio Menü A</b>	Feiertag	Ferientag	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
	<b>Bio Menü B Vegetarisch</b>	Feiertag	Ferientag	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

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