

Montag

1: Lachs in Bio-Brokkoli-Sahnesoße, dazu Bio-Vollkornspirelli



2: Rote Linsensuppe mit Gemüse & Kräutern, dazu Vollkornbrot 100 % Bio

Bio-Knabberrohkost; Bio-Obst



Dienstag

1: Tomatencurry mit Kokos, Tofu & Gemüse, dazu Reis 100 % Bio

2: Ravioli-Auflauf mit Paprika und Gemüsefüllung 100 % Bio

Bio-Knabberrohkost; Marmorkuchen



Mittwoch

MOTTOTAG: AMERICAN FOOD

1: Burger mit Rindfleisch, Tomate, Salat, Gurke, Burgersoße, dazu gebackene Bio-Kartoffeln

2: Vegetarischer Burger mit Tomate, Salat, Gurke & Burgersoße, dazu gebackene Bio-Kartoffeln

Cole Slaw; Bio-Obst



Donnerstag

1: Linsensuppe mit Gemüse, dazu Baguette 100 % Bio

2: Champignon-Geschnetzeltes mit Bio-Soja, dazu Bio-Reis

Bio-Salat mit Bio-Joghurtdressing und Sesam; Bio-Beerenjoghurt



Freitag

1: Maultaschen in Gemüsebrühe 100 % Bio

2: Omelett mit Bio-Rahmspinat und Bio-Kartoffeln

Bio-Knabberrohkost; Bio-Apfelmus



Das Menthol in der Minze entspannt meinen Bauch und wirkt kühlend auf den Körper.



leckerlogisch.

Speiseplan
18.05. - 22.05.26

FORUM
esswirtschaft



Zertifiziert durch DE-ÖKO-003 Öko-Kontrollstelle DE-BE-003-10061-V. Bei Fragen zu Allergenen und Nährwerten wenden Sie sich gerne an unsere Mitarbeiter.

Montag

1: Erbseneintopf mit Kartoffel
100 % Bio

2: Spirelli mit Brokkoli-
Sahnesoße, dazu geriebener
Gouda 100 % Bio

Bio-Knabberrohkost; Bio-Obst



Dienstag

1: Gebackener Seelachs mit
Bio-Dillsoße und Bio-Gemüse,
dazu Bio-Reis

2: Bio-Kartoffelreibekuchen
mit Bio-Kräuterquark,
dazu Karottensalat

Bio-Knabberrohkost;
Bio-Schokoladen-Pudding



Mittwoch

1: Gemüse-Bratlinge mit
Bio-Vollkornpenne,
dazu Karottensoße



2: Bio-Linsendal mit Gemüse,
dazu Bio-Vollkornreis &
Minzjoghurt (Bio-Joghurt)

Salat mit Apfel-Vinaigrette und
Kürbiskernen; Bio-Obst



Donnerstag

Heute ist ein Feiertag.



leckerlogisch.

Speiseplan

11.05. - 15.05.26

FORUM
essWirtschaft



Zertifiziert durch DE-ÖKO-003 Bio-Kontrollstelle DE-BE-003-10061-V. Bei Fragen zu Allergenen und Nährwerten wenden Sie sich gerne an unsere Mitarbeiter.



Montag

1: Tomaten-Linsen-Pfanne
mit Brokkoli & Schupfnudeln
100 % Bio

2: Buchstabennudelsuppe
mit Gemüse 100 % Bio

Bio-Knabberrohkost; Bio-Obst



Dienstag

1: Lachs in Senfsoße mit Erbsen
und Bio-Vollkornreis

2: Bio-Tomatensahnesoße mit
Soja, dazu Bio-Vollkornspirelli
& Bio-Gouda



Krautsalat; Schokoladen Donut



Mittwoch

1: Fleischbällchen vom Rind mit
Bio-Tomatensoße &
Bio-Spaghetti, dazu Bio-Gouda

2: Gemüsenuggets mit
Bio-Karotten-Kartoffelstampf
und Bratensoße

Bio-Salat mit Bio-Joghurtdressing
und Sesam; Bio-Obst



Donnerstag

1: Grüne-Bohnen-Eintopf

2: Spanische Tortilla mit
Bio-Kartoffel und Süßkartoffel
und Bio-Käse, dazu
würzige Tomatensoße

Knabberrohkost; Bio-Vanille-Pudding



Freitag

1: Käsespätzle, Karottensalat
100 % Bio

2: Spaghetti mit Linsen-
bolognese, dazu Gouda 100 % Bio

Bio-Knabberrohkost; Bio-Rhabarberjoghurt



Porree, auch Lauch
genannt, wurde schon
vor über 4.000 Jahren
gegessen.

leckerlogisch.

Speiseplan

04.05. - 08.05.26

FORUM
essWirtschaft



Zertifiziert durch DE-ÖKO-003 Öko-Kontrollstelle DE-BE-003-10061-V. Bei Fragen zu Allergenen und Nährwerten wenden Sie sich gerne an unsere Mitarbeiter.

