



# Speiseplan

vom 16.03.20 – 19.03.20

	<b>Menü 1</b> <b>3,80 €</b>	<b>Menü 2 (vegetarisch)</b> <b>3,80 €</b>
<b>Montag</b>	<p>Fleischfrikadelle mit Rahmkohlrabe, dazu Petersilienkartoffeln</p> <p>Lollo Rosso mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Joghurt-Dip</p> <p>Dessert: frisches Obst</p>	<p>Rosmarinkartoffeln mit Paprika-Quark und Auberginen, Zucchini und Paprika aus dem Ofen</p>
<b>Dienstag</b>	<p>Schleifennudeln mit Grünkern-Bolognesesauce, dazu Parmesan</p> <p>Gemischte Rohkost mit Joghurt-Remoulade</p> <p>Dessert: hausgemachtes Fruchtpüree (Apfel-Himbeere)</p>	
<b>Mittwoch</b>	<p>Pfannengyros mit Bio-Vollkornreis, dazu Tsatsiki</p> <p>Krautsalat</p> <p>Dessert: Waldmeister-Buttermilch-Dessert</p>	<p>Champignons „Gyros-Art“</p>
<b>Donnerstag</b> 	<p>Fischstäbchen mit Kartoffelpüree, dazu Rahmspinat</p> <p>Karottensticks mit Kräuterquark</p> <p>Dessert: Vanillepudding mit Schokoladensauce</p>	<p>Kartoffelröstis mit Spinat-Feta-Haube, dazu Pesto-Sahne-Sauce</p>