

SPEISEPLAN VOM MO, 16.FEB BIS FR, 20.FEB

WOCHENPASTA

PASTA MIT SALBEI- PARMESANSAHNE UND COCKTAILTOMATEN

MONTAG

RUCOLA-RICOTTA-LASAGNE MIT TOMATEN UND PIENIENKERNEN DAZU SALATBEILAGE

PENANG-CURRY MIT GEMÜSE UND KAFIR-BLÄTTERN DAZU BASMATIREIS (V)

KARTOFFEL-MEERRETTICH SUPPE

DIENSTAG

LINSEN MIT SPÄTZLE UND WIENERLE (VEG.M)

MEERSALZKARTOFFELN MIT GRÜNEM MOJO UND GEMÜSE AUS DEM OFEN (V)

MARONENSUPPE MIT PILZ/SPECK TOPPING

MITTWOCH

ZITRONIGES ORANGENRISOTTO MIT FRISCHEM OFENGEMÜSE UND SALATBEILAGE

TÜRKISCHER GRÜNE- BOHNEN-KARTOFFEL Eintopf mit BULGUR UND TSATSIKI (V)

ROSENKOHL SUPPE MIT MANDELBLÄTTCHEN UND CROUTONS (V)

DONNERSTAG

RINDER-TAJIN MIT GETR. APRIKOSEN UND PFLAUMEN, COUSCOUS UND KAROTTEN

KARTOFFELGRATIN MIT SELLERIE, LAUCH UND THYMIAN DAZU SALATBEILAGE

THAI-GLASNUDEL SUPPE MIT KOKOSMILCH UND FRISCHEM KORIANDER (V)

FREITAG

KUSHARI (ÄGYPTISCHER LINSENGEWÜRZREIS MIT KICHERERBSEN IN TOMATENSAUCE), SPIEGELEI UND SCHMORZWIEBELN (V)

GEBACKENER BLUMENKOHL MIT PAPRIKA UND ZWIEBELN, DAZU SALZKARTOFFELN UND TAHINISAUCE

ROTE BEETE SUPPE MIT CREME FRAICHE (VEG)