Valerians GmbH
bio catering

Speiseplan 23.06.2025 - 27.06.2025 - Schule

DE-ÖKE 001

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü DGE		Hünchenbrust natur in Tomantesoße mit Mozzarella (g) überbacken und Salzkartoffeln		Gulaschsuppe vom Rind, mit Kartoffelwürfel, Paprika und Brot (awdr)	
Menü	Tortellini (aw,c,g) an Tomaten-Sahne-Soße (g)		Quark-Keulchen (aw,c,g) mit Apfelmus		Kartoffelrösti (aw) mit Rahm-Schwammerlsoße (g)
Salat DGE	Rote Bete-Salat		Rohkost		Krautsalat (i,j)
Dessert DGE		Erdbeer-Quark (g)			
Kuchen				Vanillekuchen (aw,c,g,2)	
Spezialmenü	Nudeln an Tomaten-Sahne (vegan)	Süßkartoffel-Risotto	Milchreis mit Apfelmus (l)	Karotten-Kokos-Suppe mit Brot	Gemüse-Paella
Vegetarisch		Süßkartoffel-Risotto		Karotten-Kokos-Suppe mit Brot (awdr)	

Valerians GmbH
bio catering

Speiseplan 30.06.2025 - 04.07.2025 - Schule

DE-ÖKE 001

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü DGE	Nudeln (aw) an Linsenbolognese				Riesenfischpopper (aw,d) vpm Alaskaseelachs mit Schmand-Schnittlauch-Kartoffeln (g)
Menü		Putenleberkas (l) mit Kartoffelsalat	Mini-Dampfnudeln (aw,c,g,2) mit Vanillesoße (g)	Gemüse-Nudel-Eintopf (aw) mit Vollkornbrot (awdr)	
Salat DGE	Gurken-Salat (i,j)		Rohkost		Karotten-Salat (i,j)
Dessert DGE		Birnen-Joghurt			
Kuchen				Schoko-Kokos-Kuchen (ad,c,g,2)	
Spezialmenü	Nudeln an Tomatensoße	Kartoffeln mit mediterranem Gemüse	Gebratener asiatischer Reis, Juliengemüse, Chinakohl	Broccolisuppe mit Brot	Rosenkohlcurry mit Mini-Salzkartoffeln
Vegetarisch		Kartoffeln mit mediterranem Gemüse			