

Menü planen

Massenbearbeitung

Speichern

Abbrechen

Löschen

Bitte wählen Sie im Wochenspeiseplan einen Tag aus!

 Beliebtheit
 schon lange nicht mehr angeboten
 alphabetisch

Caterer

Restaurant Burghof GmbH

Menügruppe

Bezeichnung enthält: 

Vorspeise

Alle

2. Vorspeise

Hauptspeise

Alle

2. Hauptspeise

Nachspeise

Alle

2. Nachspeise

 **Zusätzliche Texte****Wochenspeiseplan**

< 02.01.2023 - 08.01.2023 (KW1) >

Drucken

	Mo, 02.01.2023	Di, 03.01.2023	Mi, 04.01.2023	Do, 05.01.2023	Fr, 06.01.2023
Normal	<ul style="list-style-type: none"> • 01 Grüner Salat mit French Dressing • 01 Bio- Fusili „Napoli“ an fruchtiger Tomatensauce dazu Parmesan • 20 Obstauswahl mit Fairtradebanaen und Bioäpfeln 	<ul style="list-style-type: none"> • 02 Kartoffelcremesuppe mit Wiener Würstchen, aus Bio-Kartoffeln mit bunten Gemüsewürfeln und Mehrkornbrötchen • 02 Schokoladenpudding 	<ul style="list-style-type: none"> • 03 "Wikingertopf" Geflügelhackbällchen mit Erbsen und Möhren in feiner Rahmsauce mit Vollkornreis • 20 Obstauswahl mit Fairtradebanaen und Bioäpfeln 	<ul style="list-style-type: none"> • 04 Fischstäbchen mit Bio-Kartoffelpüree und Rahmspinat • 04 Naturjoghurt mit Waldbeerenmark leicht gesüßt 	<ul style="list-style-type: none"> • 05 Rohkost-Knabbersticks mit Kräuterdip • 05 Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung mit Eiersspätzle und feiner Sauce • 20 Obstauswahl mit Fairtradebanaen und Bioäpfeln
Vegetarisch	<ul style="list-style-type: none"> • 01 Grüner Salat mit French Dressing • 01 Bio- Fusili „Napoli“ an fruchtiger Tomatensauce dazu Parmesan • 20 Obstauswahl mit Fairtradebanaen und Bioäpfeln 	<ul style="list-style-type: none"> • 02 Vegetarische Kartoffelcremesuppe aus Bio- Kartoffeln mit Valesswürfel, bunten Gemüsewürfeln und Mehrkornbrötchen • 02 Schokoladenpudding 	<ul style="list-style-type: none"> • 03 "Wikingertopf" Falafelbällchen mit Erbsen und Möhren in feiner Rahmsauce mit Vollkornreis • 20 Obstauswahl mit Fairtradebanaen und Bioäpfeln 	<ul style="list-style-type: none"> • 04 Valesststäbchen mit Bio-Kartoffelpüree und Rahmspinat • 04 Naturjoghurt mit Waldbeerenmark leicht gesüßt 	<ul style="list-style-type: none"> • 05 Rohkost-Knabbersticks mit Kräuterdip • 05 Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung mit Eiersspätzle und feiner Sauce • 20 Obstauswahl mit Fairtradebanaen und Bioäpfeln
ohne Schwein	<ul style="list-style-type: none"> • 01 Grüner Salat mit French Dressing • 01 Bio- Fusili „Napoli“ an fruchtiger Tomatensauce 	<ul style="list-style-type: none"> • 02 Kartoffelcremesuppe mit Geflügelwiener Würstchen, aus Bio-Kartoffeln mit bunten Gemüsewürfeln und 	<ul style="list-style-type: none"> • 03 "Wikingertopf" Geflügelhackbällchen mit Erbsen und Möhren in feiner Rahmsauce mit Vollkornreis 	<ul style="list-style-type: none"> • 04 Fischstäbchen mit Bio-Kartoffelpüree und Rahmspinat • 04 Naturjoghurt mit 	<ul style="list-style-type: none"> • 05 Rohkost-Knabbersticks mit Kräuterdip • 05 Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung

	dazu Parmesan • 20 Obstauswahl mit Fairtradebanaen und Bioäpfeln	Mehrkornbrötchen • 02 Schokoladenpudding	• 20 Obstauswahl mit Fairtradebanaen und Bioäpfeln	Waldbeerenmark leicht gesüßt	mit Eierspätzle und feiner Sauce • 20 Obstauswahl mit Fairtradebanaen und Bioäpfeln
Zusatztext					

Speiseplan als PDF-Dokument

Pfad (max. 10MB)

Durchsuchen...

Keine Datei ausgewählt.

nur diese Einrichtung

Verknüpfen

Dokumentname	Datum
Kein Dokument vorhanden	