

KW 09	Montag, 26.02.2024	Dienstag, 27.02.2024	Mittwoch, 28.02.2024	Donnerstag, 29.02.2024	Freitag, 01.03.2024
Vegetarisch	<b>Wellenreiter-Teller</b> Penne Nudeln mit Tomatensahnesauce	<b>Bunte Waldboje</b> Champignon-Rahmsauce mit Karotten, dazu Kartoffeln	<b>Wellenrauschen-Menü</b> Kokosmilchreis mit Mangokompott (veg.)	<b>Meister Lampe</b> Frischer Möhreintopf dazu 1 kleines Vollkornbrötchen	<b>Fischerspaß</b> Vollkornspaghetti mit Tomatensauce
Menü 2	<b>Hähnchen &amp; Freunde</b> Paniertes Hähnchenschnitzel mit Sauce, Erbsen und Kartoffeln	<b>Brandungs-Teller</b> 2 Jumbo-Fischstäbchen, dazu Spinat und Kartoffelstampf	<b>Dornröschen Teller</b> Spaghetti mit fruchtiger Tomaten-Rindfleischsauce	<b>Freibeuter Auflauf</b> Mezze Penne-Spinatauflauf mit Lachswürfeln in Sahnesauce überbacken	<b>Sonnenblumen Teller</b> Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Kartoffeln
Dessert 1	<b>Marmorkuchen</b>	<b>Frisches Bio-Obst (Dessert)</b> Frisches Bio-Obst	<b>Erdbeerquark</b> Quarkspeise mit Erdbeermus	<b>Frisches Bio-Obst (Dessert)</b> Frisches Bio-Obst	<b>Schokoladenpudding</b> Schokoladenpudding
Dessert 2	<b>Karottensticks und Gurkenscheiben</b> auch als Beilage geeignet!	<b>Gemischter Salat</b> auch als Beilage geeignet!	<b>Frischer Gurkensalat ohne Sahne</b> auch als Beilage geeignet!	<b>Kohlrabisticks</b> Kohlrabisticks "auch als Beilage geeignet"	<b>Frischer Karottensalat</b> mit einem Honig- Zitronensaft Dressing