

Rosenmaarschule Monat Februar 2019



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
28.01.-01.02.2019 KW 5	Menü 1	Hähnchengyros mit Zwiebeln <G>, dazu Langkornreis, Sour Creme Dip und Krautsalat	Rührei <V> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Kaiserschmarrn ohne Rosinen <V>, mit Apfelmus	Spiralnudeln dazu vegetarische Bolognese <V> und Gemischter Salat	Alaska-Seelachsschnitte in feiner Tomatensoße<F> mit Salzkartoffeln und Salat
	Menü 2 - Vegetarisch	Falafelbällchen aus Kirchererbsen <V> mit Langkornreis, Sour Creme Dip und Krautsalat	Rührei <V> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Mini Gemüseravioli in Tomatensoße <V>	Spiralnudeln dazu vegetarische Bolognese <V> und Gemischter Salat	Salzkartoffeln mit Sojageschnitzeltes "Toskana" in Rahmsoße, dazu Gemischter Salat
	Dreier	Obst der Saison	Rohkost zum selber schneiden	Obst der Saison	Rohkost zum selber schneiden	Knoppers
04.02.-08.02.2019 KW 6	Menü 1	Rindfleischklößchen "Köttbullar" in Sahnesoße mit Preiselbeeren <R> dazu Langkornreis und Gemüse	Überraschungessen (a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m,n)	Djuvec-Reis mit Sour Creme Dip dazu Gemischter Salat	Hähnchenbrustfilet-Piccata mit Pennenudeln in Tomatensoße "Italia" <V>	Schlemmerfilet à la francaise vom Alaska-Seelachs <F> mit Salzkartoffeln und Rahmspinat
	Menü 2 - Vegetarisch	Sojageschnitzeltes "Toskana" in Rahmsoße mit Langkornreis Gemüse	vegetarisches Überraschungessen (a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m,n)	Djuvec-Reis mit Sour Creme Dip dazu Gemischter Salat	Veggi-Schnitzel aus Soja <V> mit Pennenudeln in Tomatensoße "Italia" <V>	Knusper-Schnitte gefüllt mit Salsa <V> mit Salzkartoffeln und Rahmspinat
	Dreier	Frisches Obst der Saison	Rohkost zum selber schneiden	Frisches Obst der Saison	Rohkost zum selber schneiden	Quarkbällchen
11.02.-15.02.2019 KW 7	Menü 1	Tomatensuppe mit Reis und Rind < R>	Veggi-Schnitzel aus Soja <V> mit Salzkartoffeln und Käsesoße, dazu Beilagensalat	Apfelpfannkuchen <V>	Spiralnudeln mit Tomaten-Mozzarella-Soße <V>, dazu Salat	Nudelaufbau mit Thunfisch-Tomaten-Soße <F> und Gemischter Salat
	Menü 2 - Vegetarisch	Vegetarische Kartoffelsuppe <V> mit Mehrkornbrötchen	Veggi-Schnitzel aus Soja <V> mit Salzkartoffeln und Käsesoße, dazu Beilagensalat	Mini Gemüseravioli in Tomatensoße <V>	Spiralnudeln mit Tomaten-Mozzarella-Soße <V>, dazu Salat	Schneckenudeln in Käsesoße <V> dazu Gemischter Salat
	Dreier	Obst der Saison	Rohkost zum selber schneiden	Obst der Saison	Rohkost zum selber schneiden	Mini-Donut
18.02.-22.02.2019 KW 8	Menü 1	Blumenkohlröschen in Käsesoße mit Langkornreis dazu gemischter Salat	Spinat-Kartoffel-Gratin <V>	Hot Dog Brötchen, Geflügelbrühwürstchen <G> mit saure Gurkenschnitzel, Tomatenketchup und gemischter Blattsalat	Penne-Nudeln mit Käsesoße und gemischter Blattsalat	Panierte Fischstäbchen <F> mit Salzkartoffeln und Gurkensalat
	Menü 2 - Vegetarisch	Blumenkohlröschen in Käsesoße mit Langkornreis dazu gemischter Salat	Spinat-Kartoffel-Gratin <V>	Vegetarischer Hot Dog Brötchen mit saure Gurkenschnitzel, Tomatenketchup und gemischter Blattsalat	Penne-Nudeln mit Käsesoße dazu gemischter Blattsalat	Mini-Karotten-Ecke <V> mit Stampfkartoffeln und Gurkensalat
	Dreier	Obst der Saison	Rohkost zum selber schneiden	Obst der Saison	Obst der Saison	Mini Berliner
25.02.-01.03.2019 KW 9	Menü 1	Hühnerfrikassee "Frühlings Art" <G> mit Langkornreis, und Brokkoli	Überraschungsmenü (a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l, m, n)	Milchreis <V> mit Erdbeer-Fruchtsoße	Heute Kein Essen - Kölle Alaaf	Knusper Fischlis aus Alaska-Seelachs <F> mit Stampfkartoffeln und Maissalat mit Paprika & Zwiebeln
	Menü 2 - Vegetarisch	Gemüse-Frikadelle "Hausfrauen Art" <V>, dazu Helle Cremesoße und Langkornreis mit Brokkoli	Überraschungsmenü (a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l, m, n)	Mini Gemüseravioli in Tomatensoße <V>		Brokkoli Rösti <V> mit Stampfkartoffeln und Maissalat mit Paprika & Zwiebeln
	Dreier	Obst der Saison	Rohkost zum selber schneiden	Obst der Saison		Mini Milk



Speiseplan ohne Gewähr. Wir weisen daraufhin, dass die Inhaltsstoffe (Allergene und Zusatzstoffe) der Speisen endgültig am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet sind.

apetito
catering