

MENÜ

für die Woche vom
21.07.2025 bis 25.07.2025



TAG

GERICHT

MONTAG



*Bio- Rinder-Pilzragout mit Salzkartoffeln (J)
Vegetarisch: Ragout aus Räuchertofu (H,J)

DIENSTAG



*Bio- Tomaten- Linsen Soße mit Möhren und Sellerie dazu Bio- Vollkornnudeln

MITTWOCH



Zucchini-suppe mit Kartoffeln und Zwiebeln, dazu Baguette (Aw,C)

DONNERSTAG

Ferienbetreuung

FREITAG

Ferienbetreuung

WUSSTEST DU
SCHON?



Ein Ragout ist ein leckeres Gericht, bei dem kleine Stücke Fleisch oder Gemüse in einer würzigen Soße ganz langsam gekocht werden. Das Fleisch oder Gemüse wird zuerst in einem Topf angebraten und dann mit Brühe oder Soße weich geschmort – so schmeckt es richtig saftig und lecker!

DENKSPORT VOR
DEM ESSEN:

Wie nennt man eine getrocknete
Weintraube?

Antwort der letzten Woche:
Ananas

DIE SALATBAR

In der Salatbar sind immer Eisbergsalat, Tomate, *Bio-Gurke, Paprika, Mais, und zwei wechselnde Dressings. Dazu gibt es wechselnde angemachte Salate und Toppings wie Röstzwiebeln oder Hirtenkäse und co.



DE-ÖKO-072



=vegetarisch



=vegan



=Fleisch



=Fisch



=regional



=Specials