

Mittagskarte vom 18.05-22.05.2026

Montag


Hauptgang 1:

Asiatisches Geschnetzeltes vom Hähnchen „Süß-Sauer“ mit Wok
Gemüse und Reismudeln

Hauptgang 2:

Chili von **Bio-Quinoa** mit Curry Linsen (Veggie)

Hauptgang 3:

 **Bio-Pasta** mit Thunfisch und Tomatensauce

Dienstag

Hauptgang 1:

Currywurst Ragout vom Schwein mit Pommes Frites und Romana Bohnen

Hauptgang 2:

Pfannengemüse mit Rosmarinkartoffeln & Aioli (Veggie)

Hauptgang 3:

 **Bio-Pasta** mit Bärlauch

Mittwoch

Hauptgang 1:

Gebratene Hähnchenbrust in Zwiebelsahnesauce, gegrillten Thymian Kartoffeln und

 **Bio-Sommergemüse**

Hauptgang 2:

Spitzkohlcurry mit Stippkartoffeln und Kokosmilch (Vegan)

Hauptgang 3:


Pasta Chili-Cheese

Donnerstag


Hauptgang 1:

Griechischer Rahmbraten vom Schwein mit Gemüse und Feta aus dem Ofen, Kartoffel Wedges

Hauptgang 2:

Geräucherter  **Bio-Tofu** auf gebratenem Blumenkohl (Vegan)

Hauptgang 3:

 **Bio-Pasta** mit Miso-Butter, geräuchertem Knoblauch & Chili-Crunch

Freitag

Hauptgang 1:

Panierter Seelachs mit Remoulade,  **Bio-Kartoffeln** und Ratatouille

Hauptgang 2:

Curryreis Pfanne mit Falafelbällchen (Vegan)

Hauptgang 3:

Baked Gnocchi mit Feta

