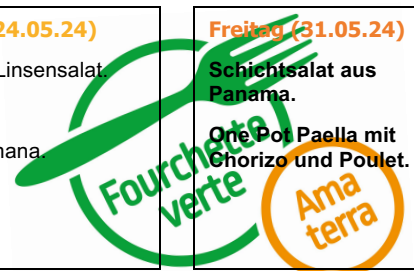




Menüplan Bruderholz – Mai 2024

Woche 18	Woche 19	Woche 20	Woche 21	Woche 22
<p>Montag (29.04.24)</p>	<p>Montag (06.05.24)</p> <p>Salat mit Quorn und Gemüse stuck.</p> <p>Alpen Makkaroni mit Apfelmus.</p>	<p>Montag (13.05.24)</p> <p>Tomaten und Avocado-Salat.</p> <p>Carne Guisada. Rindfleischartopf mit Kartoffelpüree und Gemüse.</p>	<p>Montag (20.05.24)</p> <p>Pfingstmontag</p>	<p>Montag (27.05.24)</p> <p>Hausgemachtes Maisbrot.</p> <p>Las Vegas Omelett mit Gemüse, Frischkäse und Landkartoffeln.</p>
<p>Dienstag (30.04.24)</p>	<p>Dienstag (07.05.24)</p> <p>Spargelsuppe.</p> <p>Eblysotto mit Tofu, Gemüse und Rührei.</p>	<p>Dienstag (14.05.24)</p> <p>Mais und Gurken Salat.</p> <p>Vollkornnudeln mit vegetarischer Bolognese Sauce.</p>	<p>Dienstag (21.05.24)</p> <p>Fattoush-Salat.</p> <p>Sancocho de pollo, Auflauf mit Poulet und Gemüse aus Panama.</p>	<p>Dienstag (28.05.24)</p> <p>Gemügesticks mit Weichkäse Dip.</p> <p>Veggie „Pastetli“ mit Reis und Gemüse.</p>
<p>Mittwoch (01.05.24)</p> <p>Tag der Arbeit</p>	<p>Mittwoch (08.05.24)</p> <p>Salat mit Kartoffeln und Rote Bete.</p> <p>Arroz con Pollo aus Südamerika.</p>	<p>Mittwoch (15.05.24)</p> <p>Frischer grüner Salat mit Feta-Käse.</p> <p>Süßkartoffel Curry mit Kichererbsen und asiatischem Gemüse, serviert mit Jasminreis.</p>	<p>Mittwoch (22.05.24)</p> <p>Salat mit Veggie-Poulet und Joghurt-Dressing.</p> <p>Vollkornnudel mit Pesto Sauce und Gemüsesalsa.</p>	<p>Mittwoch (29.05.24)</p> <p>Eisbergsalat mit glasierten Karotten und Äpfeln.</p> <p>Kohlrabi-Piccata mit Couscous, Tomaten Sauce und Erbsen.</p>
<p>Donnerstag (02.05.24)</p> <p>Grüner gemischter Salat.</p> <p>Vegetarische Wurst mit Zwiebelsauce, Rösti und Gemüse der Saison.</p>	<p>Donnerstag (09.05.24)</p> <p>Himmelfahrt</p>	<p>Donnerstag (16.05.24)</p> <p>Gehackter Salat mit Karotten und Pastinaken.</p> <p>Soja-Stroganoff mit Gnocchi und Gemüse der Saison.</p>	<p>Donnerstag (23.05.24)</p> <p>Salat mit Früchte und Ziegenkäse.</p> <p>Süß-saurer Tofu mit Gemüse und Basmatireis.</p>	<p>Donnerstag (30.05.24)</p> <p>Grüner Salat mit mariniertem Tofu und Preiselbeeren.</p> <p>Käsige Vollkorn Orecchiette Nudeln mit Brokkoli Sauce.</p>
<p>Freitag (03.05.24)</p> <p>Tomatensuppe mit hausgemachtem Knoblauchbrot.</p> <p>Gefüllte Auberginen und Zucchini mit cremiger Polenta.</p>	<p>Freitag (10.05.24)</p> <p>Gemügesticks mit Oliven-Dip.</p> <p>Amerikanische Hot Dogs.</p>	<p>Freitag (17.05.24)</p> <p>Couscous Salat aus der Mittelmeerregion.</p> <p>Fisch à la Bordelaise mit Thymian-Kartoffeln und Gemüse.</p>	<p>Freitag (24.05.24)</p> <p>Frühlings Linsensalat</p> <p>Pinza Romana</p>	<p>Freitag (31.05.24)</p> <p>Schichtsalat aus Panama.</p> <p>One Pot Paella mit Chorizo und Poulet.</p>



Spezialitäten zum pädagogischen Monatsthema: Panama.

Abweichungen werden im Tagesmenü deklariert Saisonales Obst und Gemüse: Coop, Prodega Fleischherkunft: Poulet, Lamm und Schwein: CH; Rind und Kalb: CH, Region



*Abweichungen werden im Tagesmenü deklariert Saisonales Obst und Gemüse: Coop, Prodega
CH; Rind und Kalb: CH, Region*

Fleischherkunft: Poulet, Lamm und Schwein: