



Gymn. Bad Nenndorf

Unsere Essensauswahl der 3. KW 13.01.2025 - 17.01.2025

Ausgewählte Gemüsebeilagen aus biologisch-ökonomischen Anbau Kontrollnummer D-NW-006-00315-V



Montag	Menü 1	Unsere Empfehlung (DGE)			
	Königsberger Klopse (Geflügel) in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Bio-Bohnergemüse	Mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen, dazu Bio Sommergemüse (Brokkoli, Kohlrabi, Möhren) und Käsesoße			



Dienstag	Menü 1	Menü 2	Unsere Empfehlung (DGE)		
	Bio-Blumenkohl in Käsesoße mit Salzkartoffeln	Nudelauf mit Rinderhack, dazu Krautsalat	Rahmgeschnetztes Gyros Art (Schwein), dazu Vollkornnudeln und Bio-Erbsengemüse		

Mittwoch	Menü 1	Menü 2	Unsere Empfehlung (DGE)		
	Putengulasch mit Penne Nudeln und Rustikamöhren	Gebratene Schupfnudeln mit Apfelmus	Gebratenes Tilapiafilet mit Reis und Senfsoße, dazu Bio-Möhrengemüse		

Donnerstag	Menü 1	Menü 2			
	Kartoffelauf mit Bio-Erbesen, Bio-Möhren, Bio-Brokkoli und Bio-Kohlrabi und Käse überbacken	Hähnchenbrustfilet mit Salzkartoffeln, Rahmsoße und Bio-Blumenkohl-Bio-Brokkoli-Mix			

Freitag	Menü 1	Menü 2			
	Milchreis mit Zimt und Zucker und Pfirsichkompott	Nürnberger Würstchen (Schwein) mit Kartoffelpüree und Rahmsoße, dazu Leipziger Allerlei (Bio-Mören, Bio-Erbesen, Spargel)			

