



## Gymn. Bad Nenndorf

Unsere Essensauswahl der 10. KW 03.03.2025 - 07.03.2025

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



<b>Montag</b>	Menü 1	Menü 2	Unsere Empfehlung (DGE)		
	Schweinegeschnetzeltes in Paprikasoße mit Röstinchen und Bio-Möhrengemüse	Käse-Lauch Suppe mit Rinderhack, dazu Brötchen	Vollkornnudel mit Paprikarahmsoße, dazu Krautsalat		



<b>Dienstag</b>	Menü 1	Menü 2	Unsere Empfehlung (DGE)	Dessert	
	Makkaroni, Napoli mit Tomatenragout dazu Möhrensalat	Putensteak in Rahmsoße mit Reis und Bio-Brokkoli	Nudelaufwurf mit Wildlachs und Bio-Spinat	Blaubeerquark	

<b>Mittwoch</b>	Menü 2	Unsere Empfehlung (DGE)	Allergie frei siehe*		
	Fleischkäse (Schwein) mit Salzkartoffeln und Bratensoße, dazu Leipziger Allerei (Bio-Erbesen, Bio-Möhren, Spargel)	Curryreis mit Wokgemüse (Bambus, Zuckerschoten, Zucchini, Champignons) und Tomatenragout, dazu Rohkost Gurke	Curryreis mit Wokgemüse (Bambus, Zuckerschoten, Zucchini, Champignons) mit Tomatenragout	Frischobst	

<b>Donnerstag</b>	Menü 1	Unsere Empfehlung (DGE)	Dessert		
	Hackbraten (Schwein) mit Rahmsoße, dazu mit Salzkartoffeln und Bio-Kaisergemüse	Mit Reis gefüllte Paprikaschote, dazu Gnocchi und Tomatenrahmsoße	Orangenjoghurt		

<b>Freitag</b>	Menü 1	Unsere Empfehlung (DGE)			
	Bunte Gemüsepfanne (Bio-Blumenkohl, Bohnen, Champignons, Rustikamöhren), dazu veg Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise	Hähnchenbrustfilet in Rahmsoße mit Salzkartoffeln und Rustikamöhren			

