



Gymn. Bad Nenndorf

Unsere Essensauswahl der 14. KW 31.03.2025 - 04.04.2025

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



Montag	Menü 2				
	Kasslerlachsbraten (Schwein) mit Bio-Möhrengemüse, Salzkartoffeln und Bratensoße				



Dienstag	Menü 2	Unsere Empfehlung (DGE)	Dessert		
	Currygemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Bio-Brokkoli, dazu Reis	Ungarisches Gulasch (Schwein) mit Bio-Erbesen und Vollkornnudeln	Mandarinenquark		

Mittwoch	Menü 1	Menü 2	Allergie frei siehe*		
	Gefüllte Tortellini (Spinat-Ricotta) mit Basilikumsoße, dazu Farmersalat	Hähnchenbrustfilet in Rahmsauce, dazu Röstinchen und Bio-Blumenkohl	Hähnchenbrustfilet mit Bratensoße, Bratkartoffeln und Bio-Blumenkohl		

Freitag	Menü 1				
	Köttbullar (Rind) mit Spiralnudeln, dazu Preiselbeerensoße und Rustikamöhren				

--	--	--	--	--	--

