

SPEISENPLAN VOM 19. MÄRZ - 23. MÄRZ 2018

Frühlingswoche

Suppe

Menü vegetarisch

Menü Culinaria

Salat

Süßes

Montag 19.03.2018	Gemüseconsomme mit Frischkäse Ravioli  54,52,58, 51,66	Bunte Gemüselasagne mit Cashewkernen und Strauchtomaten  51,52,54, 58,80, 66	Orangenhähnchen auf Gemüsenudeln  57,54,51, 66 	Großer Salatteller mit gebackenem Fetakäse 	Frische Früchte mit Honig Kefir  52,58
Dienstag 20.03.2018	Sauerampfersuppe  57	Kartoffelboulette mit Bärlauch und jungem Blattspinat   54,57	Putenbrust mit Aprikosen und Käse überbacken,Frühlings Gemüse und Mandelreis  66,51,73, 52,58	Großer Salatteller mit gegrillten Hühnchenstreifen 	Grapefruit - Buttermilchcreme  52,58
Mittwoch 21.03.2018	Gartenkräutersuppe mit Lachswürfeln  57,55	Bärlauchcrepe mit Spargelgemüsen gefüllt  66,51,54, 57 	Schweinemedallions mit Haferflockenkruste und Broccoli - Nudeln  71,66,54, 51,57	Großer Salatteller mit Avocado und Champignons 	Mandelquark mit Bananen - Mango Smoothie  52,58, 73
Donnerstag 22.03.2018	Grüne Erbsensuppe mit Minze  57	Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig auf Tomaten - Brotsalat  52,58, 66,51 	Kalbs Kottbular mit Sauerrahm und Gemüse Cous Cous  54,66,51, 52,58	Großer Salatteller mit marinierten Shrimps 	Heidelbeer - Joghurtmousse  52,58
Freitag 23.03.2018	Rote Beete-Suppe mit Boskop-Apfel 	Mozzarella mit Mandeln paniert auf Grillgemüsen  54,66,51, 54,73	Lachs - Blätterteig Caneloni mit Zuckerschoten und Sprossen  54,66,51, 52,58,55, 57	Großer Salatteller mit gebratenen Steinhuder Zanderfilet  	Beerengrütze mit Ricotta - Vanillesauce  52,58

Bröchten der Woche:

Tomate - Mozzarella und Pestocreme

Unsere Speisen werden ohne Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe zubereitet. Hinweise zu Allergenen- und Zusatzstoffen finden Sie auf unserer Internetseite www.kantine12.de sowie im Aushang der Kantine

Eher selten! Gut in Kombination mit Grün.



Eine gute Wahl! Immer mal wieder.



Die beste Wahl! Je öfter, desto besser.



Vitalgericht, ein Beitrag zur gesünderen Ernährung.