



## Menüplan vom 02.02. bis 06.02.2026

Montag	Schaschlikpfanne mit Paprika in herzhafter Soße [SE, GG, WZ / 7, 1, 2] Bio-Salzkartoffeln gemischter Salat mit Essig-Öl Dressing [SU / 2] Veggie: Quinoa-Erbsen-Frikadelle tomatisierte Gemüsepfanne (bunte Paprika, Bohnen, Zucchini) Bio-Salzkartoffeln
Dienstag	Schupfnudel-Gemüse Pfanne [EI, GG, WZ, SU] helle Rahmsoße [GG, WZ, ML] Blattsalat mit Joghurtdressing [ML]
Mittwoch	Kartoffeleintopf mit frischem Gemüse [SL, ML] Fleischkäsewürfel [SL / 1, 2] antonius Bauernbrot [RO, GG] Veggie: Bio Spiralnuedeln [GG, WZ, GG] Champignonsoße [GG, WZ, ML, SU] Gurkensalat [SU / 2]
Donnerstag	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons [GG, WZ, ML, SU] Reis Gurkensalat [SU / 2] Veggie: Blumenkohlhügel auf Tellerrösti mit Tomate und Käse überbacken [WZ, LU, DI, GE, EI, ML] Kräutersauce [ML, GG, WZ]
Freitag	Seelachs in Knusperpanade [GG, WZ] Quark-Remouladensoße [SE, ML, EI, GG / 4, 7, 12] Bio-Salzkartoffeln Rote Bete Salat [SU / 2] Veggie: Vorsuppe: Gemüsebrühe mit Backerbsen [EI, GG, ML, WZ] Germknödel mit Kirschfüllung [EI, ML, WZ] Vanillesoße aus Bio-Milch [GG, WZ, ML, GG]