

Montessori Schule im Olympiapark

vom 27.03. bis 31.03.2023 KW 13

Vollwertig-Gesund Zubereitung von vegetarischen Speisen mit Öko-Komponenten

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Bauernsalat mit Olivenöldressing*¹⁰ Eisbergsalat mit frischen Tomaten, Bohnen und frischen Kräutern in Olivenöldressing	Nudel-Suppe***⁶ Klare Gemüsesuppe mit frischer Petersilie	Sesam Cracker*^{2,6,8} Hausgemachte Cracker aus Weizen-Ökomehl	Rohkost	Tomaten-Suppe Supreme* Hausgemachte Suppe aus Tomaten, Reis und frischem Basilikum
Makkaroni-Napoli*^{5,6} mit Tomatensoße*⁵ und frischem Oregano	Kohlrabi-Sahne-Gemüse*⁵ an Kartoffel-Püree*⁵	Basmati-Reis* mit Balkan-Gemüse*^{3,5}	Semmelknödel^{1,5,6} mit Champignonsoße *⁵	Rostinchen* mit Kräuter-Dip⁵
Fruchtjoghurt⁵ Naturjoghurt mit Fruchtzubereitung	Frisches Obst Frisches Obst der Saison	Apfel-Zimt-Traum^{3,5,6} Eine Creme mit Gries und Apfelmus	Waldbeer-Creme^{3,5} Hausgemachtes Dessert aus Waldbeeren, Quark und Vanillezucker	...Vanillesauce^{3,5} oder frisches Obst

Änderungen vorbehalten!

Haben Sie Fragen? Rufen Sie uns einfach an – kostenlose Service Hotline (0800) 2 108 108

enthält:

* Meersalz, ² Ökomehl, ³ Ökozucker, **Ökonudeln, ⁴ Soja, ⁵ Milchprodukte/Ökomilch, ⁶ Gluten, ⁷ Nüsse, ⁸ Sesam, ⁹ Sellerie, ¹⁰ Senf
⁰ Erdnüsse ¹ Eier

Ökokontrollstelle: DE-ÖKO-060

Einen guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Vegetaria Catering Team !!!