

Speisenkarte

Montag, 12. Mai 2025

Champignoncremesuppe
mit gerösteter Sesamsaat



Salatbuffet in Bioqualität
Weißkohl mit Möhre, Lauwarmer Spargel,
Farfalle mit Fenchel
Grüner Salat mit Tomate und Balsamicodressing



Kartoffel-Pastinakengratin
mit Thymian und Bergkäse
wahlweise mit Lamm



Erdbeerjoghurt mit gerösteten Mandeln



Obstkorb

Speisenkarte

Dienstag, 13. Mai 2025

Klarer Steckrübeneintopf
mit Zitrone und Kresse



Salatbuffet in Bioqualität
Linse-Paprika, Sellerie-Birne
Sprossen, Babyspinat mit Zucchini und Rosinen



Panierte Zucchinischnitzel mit Remoulade
dazu Tomatenragout und CousCous



Heiße Grapefruit



Obstkorb

Speisenkarte

Mittwoch, 14. Mai 2025

Möhrencremesuppe mit Bärlauchöl



Salatbuffet in Bioqualität
Süßkartoffel-Apfel, rote Glasnudeln,
Brokkoli mit gerösteten Haselnüssen,
Rucola-Eichblatt mit Zitrone-Joghurtdressing



Spargel-Champignon-Quiche
und frischer Liebstöckel



Birnencrumble mit Vanillesauce



Obstkorb

Speisenkarte

Donnerstag, 15. Mai 2025

Mexikanische Maissuppe
mit Pimientos und geräuchertem Tofu



Salatbuffet in Bioqualität
Kohlrabi mit Kerbel, Bulgur mit Tomate-Paprika-Petersilie
Chicoree mit Orange, Feldsalat mit Erdbeerdressing



Rotes Risotto
wahlweise mit Putenbrust-Streifen



Mousse von Schokolade und Mandarinen



Obstkorb

Speisenkarte

Freitag, 16. Mai 2025

Cremesuppe von der Petersilienwurzel
Kokosraspeln



Salatbuffet in Bioqualität
Möhre-Rettich, Hirse-Lauch,
gegrillter Blumenkohl, Romana mit Apfelsenfdressing



Schmorgurkenragout mit Birne
und Bratkartoffeln



Rhabarberschnitten



Obstkorb