

Woche vom
20.08.2024 - 26.08.2024
OGS Montessori

HOFMANN^S

D
I



Köttbullar

Rindfleischklößchen nach schwedischer Art in Preiselbeer-Rahmsoße


A1 C G L



**Vollkorn-
Pennenudeln**



Delikate Rahmsoße

M
I



Salzkartoffeln


A1 L M



Plant based Schnitzel

D
O



Rote Linsen-Lasagne

Nudelteigplatten mit fruchtiger Tomatensoße, roten Linsen, Karotten und Lauch, überbacken mit Käse


A1 F G

F
R



Eierpfannkuchen


A1 C G

M
O



Currygemüse

Karotten, Zucchini und Broccoli in Currysoße, mit Kokosmilch abgeschmeckt





Vollkornreis

D
I



Blumenkohl-Käse-Medaillon

 
C G



Karotten-Erbsengemüse



Kartoffelpüree

M
I



planted.Geschnetzeltes

veganes Geschnetzeltes auf Basis von Erbsenprotein, in dunkler Soße

  
A1 L



Spiralnudeln






Broccoli-Röschen
"naturell"

D
O



BIO Sternchen-Nudelsuppe*

  
A1 A2 A3 A4 A5 E G



Better Life Vital
Mischkiste

F
R



Geflügel-Currywurst

geschnitten, in fruchtiger Tomatensoße


L



Gebackene
Kartoffelspalten

M
O



Kartoffelrösti "Gärtnerin Art"

mit Gemüse-Käseauflage

  
A1 C G

D
I



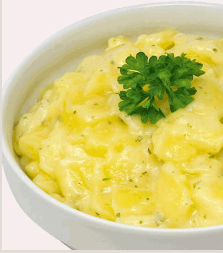
Tomaten-Suppentopf
mit Reis und Rindfleischklößchen



**Better Life Vital
Mischkiste**

A1 A2 A3 A4 A5 C E G

M
I



BIO Béchamelkartoffeln*
Kartoffelscheiben in heller Soße



BIO Spinatknödel*



Blumenkohlgemüse

A1 C G

D
O



Spiralnudeln



Carbonarasoße



Käsesoße

A1 C G
37

F
R



HOFMANNs Kaiserschmarrn
zerkleinerter, goldgelb gebackener Eierpfannkuchen

A1 C G

M
O



Panierte Fischfiguren
aus fein zerkleinertem Alaska-Seelachs, vorgebacken



Kartoffelpüree



Karottengemüse

A1 D G

Woche vom
10.09.2024 - 16.09.2024
OGS Montessori

HOFMANN^S

D
I



Rührei



Rahmspinat



Salzkartoffeln



M
I



Gemüsesoße "Bologneser Art"

Tomatensoße, mit Karotten- und Zucchini-Stücken



Maccaroni



D
O



Vegetarischer Linseneintopf

mit Zwiebeln, Karotten, Lauch und Sellerie



F
R



Geflügelbratwürstchen



Hausgemachte
Kartoffelplätzchen



Speisequarkzubereitu
ng



M
O



Omelett natur



BIO Mischgemüse
"naturell"



Helle Kräutersoße



D
I



Tomaten-Käse-Soufflés

  
A1 C G



Broccoli-Röschen
"naturell"



Helle Gemüsesoße

M
I



Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert

 
A1 D



Salzkartoffeln

D
O



Tortellini-Duo

grün und gelb, mit Spinat-Ricottafüllung

  
A1 C G



Käsesoße

F
R



Chicken Crossies

panierte Hähnchenbruststücke aus feinerkleinertem Hähnchenbrustfleisch

  
A1 L M



Pommes frites



Plant based Schnitzel

M
O



Plant based Fischfrikadelle

panierter veganer Bratling auf Basis von Schwarzwurzeln, Jackfrucht, Blumenkohl und Borlottibohnen, mit Leinöl

  
A1 G M



Süßkartoffel-Mais-Püree



Kohlrabigemüse

D
I



Grünkernküchle

Getreidespezialität, gebraten



Salzkartoffeln



Wirsinggemüse



A1 A5 C G L

M
I



Plant based Nuggets

panierte vegane Nuggets auf Basis von Schwarzwurzeln, Jackfrucht, Blumenkohl und Borlottibohnen



Couscous mit
Kichererbsen



A1

D
O



Rote Linsen-Lasagne

Nudelteigplatten mit fruchtiger Tomatensoße, roten Linsen, Karotten und Lauch, überbacken mit Käse



A1 F G

F
R



Kartoffelbällchen

goldbraun gebacken



Drumsticks

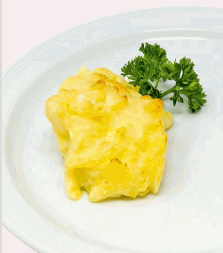


Falafelbällchen



A1 C G

M
O



Kartoffelgratin



G