



Auszüge aus dem Speiseplan

Alle ernährungsphysiologischen Besonderheiten und Allergien werden berücksichtigt. Aufbaukost für Frauen und Kinder wird bei entsprechender Indikation medizinisch verordnet und gereicht.

Wir verwenden keine Farbstoffe, Geschmacksstoffe und Fertigprodukte in der Zubereitung der Speisen.

Mütter | Menü A

- Buchweizen-Gemüse-Auflauf mit frischen Pilzen; Quark mit Himbeeren
- Gemüse-Reispfanne mit Putenbruststreifen und gerösteten Pinienkernen; Frisches Obst
- Indisch-Ayurvedische Gemüse-Einkorn-Pfanne; Joghurt mit Mangowürfeln
- Bunte Kartoffel-Hirsepfanne mit Ruccola und Mozzarella; Quark mit Himbeeren

Mütter | Menü B

- Seelachs mit Dillsauce, Mischgemüse und Petersilienkartoffeln; Obstsalat
- Überbackene Zucchini auf Karotten-Lauchgemüse und Folienkartoffeln mit Kräuterquark; Maisgriessflammerln mit Erdbeeren
- Kabeljauwürfel auf Zucchini-Paprikapfanne mit Kräuterreis; Milchreis mit Zimt und Zucker
- Dinkelschmarrn mit Heidelbeerkompott; Obstsalat

Kinder Menüs

- Kartoffelpfanne mit Kräuterquark; Obstsalat
- Spaghetti mit Tomatsensauce, Erbsengemüse; Quark mit Heidelbeeren
- Seelachs mit Dillsauce, Mischgemüse und Petersilienkartoffeln; Milchreis mit Zimt und Zucker
- Dinkelschmarrn mit Heidelbeerkompott; Quark mit Erdbeeren
- Kabeljauwürfel auf Zucchini-Paprikapfanne mit Kräuterreis; Obstsalat
- Kartoffel-Quark-Auflauf mit Möhren und Erbsen; Joghurt mit Mangowürfeln