



1. - 12. Kl.

2025/ 26

CSM



Menü unter Aufsicht eines externen Ernährungsberaters in unserer Küche zubereitet.

Montag 1	Dienstag 2	Mittwoch 3	Donnerstag 4	Freitag 5
			Spaghetti Bolognese Brokkoli **** Rindfleischbraten mit Champignons Panierter Seehecht mit Salat Pudding oder Obst	Valencianische Paella Linsensalat **** Sächsisches Kotelett mit grünen Bohnen Gebackener Zackenbarsch mit grünen Bohnen Milchdessert oder Obst
Montag 8	Dienstag 9	Mittwoch 10	Donnerstag 11	Freitag 12
Auberginen und Tomatensalat Gemüsecremesuppe **** Fleischbällchen mit Kartoffelpüree Kabeljau mit Zwiebeln und grünen Bohnen Milchdessert oder Obst	Reis mit Gemüse Gazpacho **** Gebratene Schweinelende mit Erbsen Seezungenfilet mit Erbsen Milchdessert oder Obst	Weisse Bohnen mit Gemüse Kichererbsensalat mit Gemüse **** Gegrilltes Hähnchen mit Quinoa und gemischtem Gemüse Thunfisch mit Tomaten, Quinoa und gemischtem Gemüse Obstsalat	Makkaroni Carbonara Brokkoli **** Spanisches Omelett Gebackener Seehecht mit gedämpftem Brokkoli Milchreis oder Obst	Karottencremesuppe **** Burger mit Salat und Tomaten Zackenbarsch mit Garnelen und Muscheln Milchdessert oder Obst
Montag 15	Dienstag 16	Mittwoch 17	Donnerstag 18	Freitag 19
Gemüsesuppe Landsalat **** Schinkenkroketten Gegrillter Zackenbarsch mit Salat und Tomaten Milchdessert oder Obst	Spaghetti Bolognese Sautiertes Gemüse **** Rindfleischieintopf mit Pilzen Lachs mit Salat und Tomaten Milchdessert oder Obst	Hausgemachte Linsen Weiße Bohnen mit Chorizo **** Hühnercurry mit Quinoa Kabeljau Pudding oder Obst	Reis mit Gemüse Rahmspinat **** Gegrilltes Rinderfilet mit Salat Gegrillter Seehecht mit Salat Milchdessert oder Obst	Ratatouille Mangold **** Würstchen mit Bratkartoffeln Seezunge mit Garnelen und Muscheln Milchdessert oder Obst
Montag 22	Dienstag 23	Mittwoch 24	Donnerstag 25	Freitag 26
Hausgemachte Linsen Spinat mit Knoblauch **** Gebratene Schweinelende mit Reis Thunfisch mit Tomatensauce Pudding oder Obst	Fideuá mit Meeresfrüchten Linsensalat **** Gebackene Hähnchenschenkel Gegrillter Seehecht mit Mangold Milchdessert oder Obst	Gebratener Gemüseeintopf Tomaten und Spargelsalat **** Panierter Schinken mit Käse Hähnchen mit Quinoa Milchdessert oder Obst	Süsskartoffelcremesuppe Blumenkohl mit Béchamelsauce **** Hamburger mit Pommes Kabeljaufilets mit Salat Milchdessert oder Obst	Makkaroni mit Wurst Salmorejo **** Putenkeulen mit gebackenen Süsskartoffeln Lachs mit Brokkoli und Salzkartoffeln Milchdessert oder Obst
Montag 29	Dienstag 30	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Reis mit Tomatensauce Hausgemachte Linsen **** Hühnercurry mit grünen Bohnen Seehecht mit grünen Bohnen Milchdessert oder Obst	Weisse Bohnen mit Wurst Kastilische Kichererbsen **** Schinkenomelett mit Salat und Tomaten Kabeljau mit Zwiebeln, Salat und Tomaten Milchdessert oder Obst	Oktober	Oktober	Oktober

SEPTEMBER

Das Salatbuffet besteht aus Tomatensalat, Feldsalat, Gurkensalat, Karottensalat und Kopfsalat.

Gekochte Gerichte: Mit Gemüsebrühe und Sonnenblumenöl. Gebratene Gerichte: Ganzes Stück gebacken. Alle Hülsenfrüchte werden traditionell gekocht.

Das Obst und Joghurt werden täglich serviert, einschließlich an Tagen mit Vanillepudding und Milchreis (Äpfel, Birnen, Orangen, Bananen). In der Saison: Melone, Wassermelone und Mandarinen.