

Menüplan vom 21.03. – 25.03.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Vollkost (ohne Schweinefleisch)	Hähnchenfleisch in heller Soße ^{ade} Grüne Bohnen BIO Naturreis frisches Obst 	Rindergeschnetzeltes in Bratensoße ^h BIO Möhren Salzkartoffeln Naturjoghurt mit Himbeeren ^d	Bunter Spitzkohl Gemüseintopf ^e (Erbsen, Blumenkohl, gelbe und rote Möhren, Kartoffeln) Geflügel Wienerle ^{he} Vollkornbrötchen ^a Frisches Obst	Lachsstreifen in Dillsoße ^{dfe} mit Erbsen und Petersilienkartoffeln Naturjoghurt mit Kirschen ^d 	 Gemüseravioli in Tomatensoße ^{abd} Eisbergsalat mit Möhrenstreifen und Sonnenblumenkernen dazu Joghurtdressing ^d Vanillepudding ^d
Menü 2 Vegetarisch	Vegetarisches Soja Gulasch in feiner Soße ^{gah} Grüne Bohnen BIO Naturreis frisches Obst	Vegetarische Linsenbällchen ^{ba4} mit Kräuter Quark Dip ^d und Tomatenrisotto ^{bd} Eisbergsalat mit Essig Öl  Dressing Naturjoghurt mit Himbeeren ^d	Bunter Spitzkohl Gemüseintopf ^e (Erbsen, Blumenkohl, gelbe und rote Möhren, Kartoffeln) Vollkornbrötchen ^a frisches Obst 	Kaiserschmarrn ^{abd} aus der Pfanne mit Apfelsmus Naturjoghurt mit Kirschen ^d	Gemüseravioli in Tomatensoße ^{abd} Eisbergsalat mit Möhrenstreifen und Sonnenblumenkernen dazu Joghurtdressing ^d Vanillepudding ^d
Menü U-3 (weich und püriert)	Hähnchenfleisch in heller Soße ^{ade} Grüne Bohnen BIO Naturreis frisches Obst	Rindergeschnetzeltes in Bratensoße ^h BIO Möhren Salzkartoffeln Naturjoghurt mit Himbeeren ^d	Bunter Spitzkohl Gemüseintopf ^e (Erbsen, Blumenkohl, gelbe und rote Möhren, Kartoffeln) Geflügel Wienerle ^{he} Vollkornbrötchen ^a Frisches Obst	Lachsstreifen in Dillsoße ^{dfe} mit Erbsen und Petersilienkartoffeln Naturjoghurt mit Kirschen ^d	Gemüseravioli in Tomatensoße ^{abd} Eisbergsalat mit Möhrenstreifen und Sonnenblumenkernen dazu Joghurtdressing ^d Vanillepudding ^d

Die Zufriedenheit unserer Kunden ist uns sehr wichtig. Deshalb bieten wir Ihnen täglich die Möglichkeit, freiwillig an einer Befragung zur **Kundenzufriedenheit** teilzunehmen. Die Beantwortung der Fragen dauert nur wenige Minuten und hilft uns dabei, die Qualität unserer Arbeit nachhaltig zu sichern und weiter zu verbessern. Ab sofort finden Sie den Fragebogen auf www.kochfabrik-wetterau.de.