

Speiseplan April

<p>Dienstag, 01.04.25</p>	<p>Menü 1: Lasagne „al Forno“ mit Rinderhackfleisch- und Béchamelsauce 4,5 BE / 54,40 KH</p> 	
<p>Mittwoch, 02.04.25</p>		<p>Menü vegetarisch: Spaghetti Napoli mit Tomaten-Basilikumsauce 9 BE / 107,80 KH</p> 
<p>Donnerstag, 03.04.25</p>		<p>Menü vegetarisch: Käse-Rösti mit Ratatouille, fein abgeschmeckt mit Kräutern der Provence 3 BE / 35,60 KH</p> 

<p>Dienstag, 22.04.25</p>	<p>Menü 1: „Berliner Currywurst“ in Gewürzketchupsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat 3,5 BE / 43,60 KH</p> 	<p>Menü 2: Hähnchen „süß-sauer“ mit roter Paprika, Sojasauce, Zwiebeln, Ananas, Knoblauch und Tomatenmark, dazu Reis 6 BE / 70,40 KH</p> 
<p>Mittwoch, 23.04.25</p>	<p>Menü 1: Küstenbackfisch mit Rahmerbsen und Kartoffeln 5 BE / 57,80 KH</p> 	<p>Menü 2: „Köttbullar“ Rinderhackfleischbällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee 5 BE / 57,20 KH</p> 
<p>Donnerstag, 24.04.25</p> 	<p>Menü 1: Eierpfannkuchen mit Apfelmus 6,5 BE / 78,60 KH</p> 	<p>Menü vegetarisch: Spinatlasagne mit Tomaten, Zwiebeln, Béchamelsauce, mit Käse überbacken 3,5 BE / 39,80 KH</p> 

<p>Montag, 28.04.25</p>	<p>Menü 1: „Chili con Carne“ mit Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen, dazu Reis 7 BE / 82,10 KH</p> 	<p>Menü 2: Zartes Hähnchenfilet in Kräuter-Sauerrahmsauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln 3 BE / 36,80 KH</p> 
<p>Dienstag, 29.04.25</p>	<p>Menü 2: Schweinefrikadelle mit Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 4 BE / 50,10 KH</p> 	<p>Menü vegetarisch: Mexikanischer Kartoffelauflauf mit Paprika, Chili, Mais, Kidneybohnen, Knoblauch, Zwiebeln, Pizzatomen, mit Käse überbacken 4,5 BE / 51,60 KH</p> 
<p>Mittwoch, 30.04.25</p>	<p>Menü 1: BIO-Spaghetti „Bolognese“ mit Hackfleischsauce 8,5 BE / 101,10 KH</p> 	<p>Menü 2: „Ammerländer Hühnersuppeneintopf“ mit Gemüse und Muschelnudeln 2 BE / 21,80 KH</p> 