









Speiseplan Woche der Nachhaltigkeit



Geeignet für Betriebsgastronomie, soziale Einrichtungen, Krankenhäuser, Senioreneinrichtungen und Universitäten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<i>Menü 1 Fleisch</i>	Geschnetzeltes vom Lübchiner Strohschwein mit Gemüse und Spätzle 	Gebratene Hähnchenbrust vom Bayrischen Hofbauerngeflügel mit Bio-Rahmkarotten und Bio-Kartoffelstampf 	Bratwurst vom Lübchiner Strohschwein mit Bio-Mischgemüse und Bio-Butterkartoffeln 	Gulasch von der Färsche aus dem Alpenvorland mit Champignons und Süßkartoffelpüree 	Möhrencremesuppe mit Wiener von der Mecklenburger Bio-Pute 
<i>Menü 2 Fisch</i>	Filet vom Hasetaler Edelwaller mit Gemüsestreifen auf Bio-Senfsauce und Bio-Butterkartoffeln 	Lachsragout mit Bio-Brokkoli-Gemüse und Fairtrade-Wildreis Mix	MSC-Seelachs in Knusperpanade mit Bio-Kartoffelsalat und Remoulade mit Joghurt	Gebrautes Filet vom Abtshagener Wels auf Zucchini-Paprika-Gemüse und Weizenebly 	Gebrautes MSC-Seelachsfilet auf Bio-Blattspinat und Bio-Butterkartoffeln
<i>Menü 3 vegetarisch</i>	Bio-Chili sin Carne con Bulgur	Bio-Linsenbolognese mit Bio-Bandnudeln, dazu Bio-Salat mit Croutons und Joghurt-Dressing	Bio-Käsespätzle mit Bio-Blattsalat und Essig-Öl-Dressing	Bio-Erbseneintopf, dazu Mini-Brötchen	Fairtrade- Gemüseerei auf Ratatouille-Gemüse im Bio-Tomatensud
<i>Dessert</i>	Bio-Kiwi	Bio-Nusspudding	Fairtrade-Tropical-Smoothie	Bio-Apfel aus dem Alten Land 	Bio- Schokoladenquark
<i>Getränk</i>	Bio-Früchtetee (kalt)	Bio-Zitronenbuttermilch	Fairtrade-Orangensaft	Fairtrade-Bananensaft	Fairtrade-Multivitaminsaft

Erläuterungen und Tipps:

Verwenden Sie auch unser umfangreiches Material aus der Toolbox auf der Website www.transgourmet-ursprung.de zum Beispiel Einklinker für den Speiseplan, Herkunftskarten, Erzeugerstories oder Tischaufsteller.

Weitere Speisepläne finden Sie unter www.transgourmet-nachhaltigkeit.de.