

# Speiseplan Woche der Nachhaltigkeit



Geeignet für Senioreneinrichtungen – inspiriert von Kochbuch „Wir haben einfach gekocht“ · [www.kochen-fuer-senioren.de](http://www.kochen-fuer-senioren.de)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<i>Vorspeise / Suppe</i>	Feldsalat mit geräucherter Ursprung Goldforelle und Meerrettichsauce 	Grüne Bio-Erbsensuppe mit Semmelklößchen	Hochzeitsuppe mit Einlagen von der Färsche aus dem Alpenvorland 	Süße Mehlsuppe mit Bio-Äpfeln aus dem Alten Land 	Klare Kraftbrühe mit Bio-Kräuterpfannkuchen
<i>Hauptgericht</i>	Bubespitzle mit Bio-Apfel-Sauerkraut und Speck	Bio-Dampfnudeln mit Vanillesauce und Rhabarberkompott	Fränkische Schäuferle mit Biersauce und Bio-Kartoffelklöße	Leber vom Mecklenburger Bio-Kalb mit Bio-Äpfeln aus dem Alten Land und Röstzwiebeln dazu Kartoffelstampf 	MSC Kabeljaufilet in der Eihülle und Bio-Kartoffelsalat
<i>Dessert</i>	Plum un Klütschen (mit Bio-Zutaten)	Rote Grütze mit Beeren	Grießpudding mit Rhabarbergrütze (mit Bio-Zutaten)	Schneebälle mit Vanillesauce (mit Bio-Zutaten)	Gebratenes Filet vom Abtshagener Wels mit Kräuter-Dip und Kartoffelchen

## Erläuterungen und Tipps:

Verwenden Sie auch unser umfangreiches Material aus der Toolbox auf der Website [www.transgourmet-ursprung.de](http://www.transgourmet-ursprung.de) zum Beispiel Einklinker für den Speiseplan, Herkunftskarten, Erzeugerstorys oder Tischaufsteller.

Weitere Speisepläne finden Sie unter [www.transgourmet-nachhaltigkeit.de](http://www.transgourmet-nachhaltigkeit.de).