

Speiseplan Woche der Nachhaltigkeit

Mit besonderem Fokus auf Produkten unserer Marke Transgourmet Ursprung

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<i>Vorspeise / Suppe</i>	Rahmsuppe von der Bio-Pastinake aus Südhessen	Süppchen von der Süßkartoffel aus biodynamischem Anbau	Rahmsuppe von Staudensellerie und karamellisierten Äpfeln aus dem Alten Land	Süppchen von Bio-Roter Bete aus Südhessen	Rahmsuppe von violetter Bio-Möhre aus Südhessen
<i>Menü 1</i>	Maultaschen vom Stunzachtäler Hofschwein in Spinat-Sahnetunke gratiniert	Geschmorter Rinderbug von der Färsche aus dem Alpenvorland in Thymian-Preiselbeersauce mit Spirelli und Frühlingsgemüse	Kartoffeleintopf mit Ursprung Puten Wiener oder Mettenden	Hasetaler Edelwaller gebraten mit Gemüsestreifen und Sauce aus Bayrischen Senfspezialitäten	Fleischküchle vom Stunzachtäler Hofschwein mit Ursprung-Kartoffelstampf und Bohnengemüse
<i>Menü 2</i>	Gulasch von der Mecklenburger Bio-Pute mit Brokkoli und Spätzle	Wurstsalat vom Stunzachtäler Hofschwein mit Bratkartoffeln oder Parsdorfer Bio-Brot	Feine Ursprung Bratwurst auf Karotten-Selleriepüree	Geschmorter Krustenbraten vom Lübchiner Strohschwein mit Neumarkter Bio-Kartoffelknödel	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 zum Beispiel Einklinker für den Speiseplan, Herkunftskarten, Erzeugerstories oder Tischaufsteller.

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