







Speiseplan Woche der Nachhaltigkeit

Geeignet für Kitas, Kindergärten und Schulen



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<i>Menü 1 Fleisch / Fisch</i>	Bratwurst vom Lübchiner Strohschwein mit Bio-Mischgemüse und Salzkartoffeln 	Hackbällchen mit Tomatensauce und Bio-Fairtrade-Basmatireis	Ragout von der Mecklenburger Bio-Pute mit Bio-Rahmkarotten und Kartoffelpüree 	MSC-Knusperfisch mit Rosmarin Wedges, Sourcream und Bio-Gemügesticks	Nudelauflauf mit Bio-Brokkoli und Würstchen von der Mecklenburger Bio-Pute 
<i>Menü 2 vegetarisch</i>	Gnocchi mit Bio-Tomaten-Käse Sauce	Gemüsemuffin mit Bio-Kräuter Dip	Bio-Käsespätzle mit Beilagensalat	Bunter Eintopf aus Bio-Karotten aus Südhessen mit Bio-Brötchen 	Blumenkohl-Curry mit Süßkartoffel aus biodynamischem Anbau 
<i>Dessert</i>	Fairtrade-Bananen	Bio-Zitronenbuttermilch-Dessert	Bio-Frucht-Joghurt	Bio-Apfel aus dem Alten Land 	Fairtrade-Schokoladenquark

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, Erzeugerstorys oder Tischaufsteller.

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