

GS Krankenhagen

Unsere Essensauswahl der 40. KW 28.09.2026 - 02.10.2026



Ausgewählte Gemüsebeilagen aus biologisch-ökonomischen Anbau Kontrollnummer D-NW-006-00315-V



Montag	Menü 1	Unsere Empfehlung (DGE)	Dessert		
	Geflügelfrikadelle mit Salzkartoffeln, Rahmsoße und Erbsengemüse	Mediterrane Gemüsepfanne (Paprika, Zucchini, Champignons), dazu Röstinchen und Tomatensoße	Frischobst		



Dienstag	Menü 1	Unsere Empfehlung (DGE)	Dessert		
	Nudel-Hack-Auflauf (Rind) mit Tomaten-Basilikumsoße und Käse überbacken, dazu Gurkensalat	Bio-Blumenkohl- Bio-Brokkoli- Mix mit Bratkartoffeln (veg) und Sauce Hollandaise	Waldfruchtjoghurt		

Mittwoch	Menü 2	Unsere Empfehlung (DGE)	Dessert		
	Gemüsebratling mit Tomatenragout, dazu Reis und Rustikamöhren	Putengeschnetzeltes in Currysoße mit Vollkorneis, dazu Möhrensalat	Frischobst		

Donnerstag	Menü 1	Menü 2	Dessert		
	Hot Dog mit Geflügelbratling, dazu Kartoffelecken	Rosmarinkartoffeln mit geschmorten Champignons, dazu Kräuterquark	Pfirsichquark		

Freitag	Menü 2	Unsere Empfehlung (DGE)	Dessert		
	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelgratin und Bio-Möhren	Penne Nudeln mit Champignonsoße und Bio-Blumenkohl, dazu Rohkost Gurke	Vanillemosse		

Wir wünschen euch eine schöne Woche!

