

# MONATSMENUPLAN SOMMERBAR VOLIÈRE

**Kontakt Volière:**

Sara Zimmermann 078 976 85 35

Jill Cathomas 078 919 09 89

April

	<b>WOCHE 1</b> 3. April 2026	<b>WOCHE 2</b> 6. bis 10. April 2026	<b>WOCHE 3</b> 13. bis 17. April 2026	<b>WOCHE 4</b> 20. bis 24. April 2026
<b>MONTAG</b>			Randen-Apfelsalat *** Quornschnitzel mit veganem Jus dazu Süsskartoffelstampf (VV)	geröstete Blumenkohlsuppe *** Ravioli gefüllt mit Gemüsedal an einer Kokossauce (VV)
<b>Flow Food DIENSTAG</b>		Kichererbsensalat mit Gurken *** Gebratener Paneer im Spinatcurry dazu Kartoffeln (V)	Tofu Tikka Masala mit Duftreis und Naan und Koriander (VV)	Gurken-Dill-Salat *** Tofu süss-sauer mit Zitronen-Duftreis (VV)
<b>MITTWOCH</b>		Randen-Meerrettichsuppe *** Austernpilz-Piccata mit Tomatensauce auf Gemüse-Eblyrisotto (V)	Karotten Ingwersuppe *** Randen-Feta-Taler mit Sauerrahmdip, Bratkartoffeln und Peperonata (V)	Blattsalat vom Biohof Widacher *** Gemüsestrudel auf Tomatensauce und Ebly (V)
<b>Grottino DONNERSTAG</b>		Blattsalat vom Biohof Widacher *** Orecchiette mit Gemüse-Soja- Bolognaise und Käse (VV)	Blattsalat vom Biohof Widacher *** Rigatoni an einem Bärlauchpesto (VV)	Blattsalat vom Biohof Widacher *** Gemüselasagen mit Käse überbacken (VV)
<b>FREITAG</b>	Penne verfeinert mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni, Fenchel, Oliven und frischem Basilikum (VV)	Geschmorte Aubergine mit Tzatziki und Safran-Salzkartoffeln (VV)	Chili sin Carne verfeinert mit geschmortem Gemüse dazu Pilawreis (VV)	Gebackene Arancini mit Chamer Hirse und Ratatouille (V)

**V = Vegetarisch**

**VV = Vegan**