Montag, 1. Juli 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1 **Nudelauflauf mit Gemüse**

Bio-Pasta vom Hof Miller, Gemüse von Gemeiswierk

Menu 2 Nudelauflauf mit Speck und Zwiebeln

Bio-Pasta vom Hof Miller, Speck von Schweinen aus Ospern

Dessert **Obstsalat**

Bio-Obst der Saison

Internat **Abschlussabend**

Dienstag, 2. Juli 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1 **Risotto mit Lachs**

Bio-Lachs geliefert von La Provencale, Bio-Carnerolireis aus Italien

Menu 2 Risotto mit Gemüse

Bio-Carnerolireis aus Italien, Gemüse von Am Gärtchen

Dessert Panna Cotta

Bio-Milch vom Kass-Haff, Erdbeeren von Guddesch

Internat Abendbrot

Brot von A Scheiwesch, Käse vom Hof Baltes, Aufschnitt vom Kass Haff, Hausgemachte Cerealien

Mittwoch, 3. Juli 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1 **Pizzabaguette**

Baguette von Pain et Tradition, Rindfleischsalami

Menu 2 **Pizzabaguette vegetarisch**

Baguette von Pain et Tradition, Gemüse von Geméiswierk

Dessert Blätterteigteilchen mit Erdbeeren

Hausgemachter Blätterteig, Erdbeeren von Guddesch

Internat Hamburger mit Röstkartoffeln

Brot von Bioscott, Fleisch von Gallolux, Kartoffeln von Eschette Nico

Donnerstag, 4. Juli 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1 **Grillhähnchen, Reis und Ratatouille**

Bio-Grillhähnchen vom Karelshaff, Bio-Vollkornreis aus der Camargue, Gemüse von Am Gärtchen

Menu 2 **Tortilla mit Gemüse und Käse**

Bio-Eier vom Hof Miller, Gemüse von Am Gärtchen, Käse vom Schank-Haff

Dessert **Apfelkuchen**

Mehl von A Scheiwesch, Äpfel vom Pretemer Haff

Internat **Heatwaves**

Freitag, 5. Juli 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1 **SEEmphonie**

Komposition der Menüs der Woche

Dessert

Obstsalat

Bio-Obst der Saison