



22.04.- 26.04.2024 Warm	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	(V) Perlgraupensuppe A;G;I;J	*Rinderbrühe mit Eierflocken C;I;J	(V) Spargelcremesuppe A;G;I;J	(V) Lauchcremesuppe A;G;I;J	*Rinderbrühe mit Buchstaben A;C;I;J
Rohkost	1 Tomate	½ Paprika	1 Karotte	¼ Gurke	Radieschen
Dessert	Kirschjoghurt G	Früchte-Joghurtmüsli A;G;E;H	1 Müsliriegel	Ananasquark G	Bio-Apfelmus
Obst	1 Pflaume	1 Bio-Apfel	1 Banane	1 Birne	1 Orange
Menü 1 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	*Rindergulasch mit Paprika A;I;J	*Paniertes Putenschnitzel mit Bratensoße A;C;I;J	*1 Gegrillte Hähnchenkeule in BBQ-Soße A;E;F;I;J	*Chicken-Gemüse-Hackbraten mit Kräuterrahmsoße A;C;G;I;J	*Lachsbratling mit Remoulade A;C;D;G;I;J
Menü 2 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	(V) Vegi-Hack-Gemüse-Linsen-Haschee A;I;J	(V) Gemüse-Käsesterne mit Tomatensoße A;C;G;I;J	(V) Grünkern-Linsen-Gemüse-Käsebratling mit Zaziki A;C;G;H;I;J	*Kräuterkäsenocken mit Pilzsoße A;C;G;I;J	(V) Rührei C;I;J
Menü 3 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat					
Menü 4 Aufläufe & Gratins + 1 Gemüse oder Salat	(V) „Bami Goreng“ gebratene Nudeln mit Ei, Lauch und Sojasoße A;C;E;F;I;J;K	(V) Dinkel-Ricotta-Gemüse-Käseaufbau A;Ad;C;G;I;J	(V) Spaghetti mit Käsesoße A;C;G;I;J	(V) Bio-Grießbrei mit Bio-Zimt-Zucker A;G	(V) Pennenudeln mit Tomatensoße und Reibekäse A;C;G;I;J
Menü 5 Bio-Wochengericht + 1 Gemüse oder Salat	(V) Bio-Süßkartoffel-Gemüse-Käseravioli mit Bio-Kürbisragout A;C;G;I;J	(V) Bio-Süßkartoffel-Gemüse-Käseravioli mit Bio-Kürbisragout A;C;G;I;J	(V) Bio-Süßkartoffel-Gemüse-Käseravioli mit Bio-Kürbisragout A;C;G;I;J	(V) Bio-Süßkartoffel-Gemüse-Käseravioli mit Bio-Kürbisragout A;C;G;I;J	(V) Bio-Süßkartoffel-Gemüse-Käseravioli mit Bio-Kürbisragout A;C;G;I;J
Sättigungsbeilage 1	Vollkorn-Hörnlenudeln Ad;C	Spätzle A;C	Bio-Vollkornreis	Kartoffelpüree G	Salzkartoffeln
Sättigungsbeilage 2	Weißer Bio-Reis	Kleine Ofenkartoffeln I;J	Salzkartoffeln	Spätzle A;C	Kleine Rösti c
Gemüsebeilage	Karottengemüse	Bio-Mais	Bio-Blumenkohl	Pfirsichkompot	Rahmspinat A;G;I;J
Salat	Blattsalat	Chinakohlsalat	Rohkostsalat C;G;I;J	Rote-Bete-Apfelsalat I;J	Blattsalat
Salatdressing	Joghurd dressing 0,5 L C;G;I;J	Kräuterdressing 0,5 L I;J	Balsamicodressing 0,5 L I;J;L	Paprika-Sauerrahmdressing 0,5 L G;I;J	Frenchdressing 0,5 L G;I;J
Wochensalat Ohne Suppe/ohne Dessert	(V) „Asia Style“ mit Reismudelsalat, mariniertem Gemüse, Edamamebohnen, Falafel, Sesam-Ingwerdressing und 1 Vollkornsemmel A;Ar;C;E;F;I;J;K	(V) „Asia Style“ mit Reismudelsalat, mariniertem Gemüse, Edamamebohnen, Falafel, Sesam-Ingwerdressing und 1 Vollkornsemmel A;Ar;C;E;F;I;J;K	(V) „Asia Style“ mit Reismudelsalat, mariniertem Gemüse, Edamamebohnen, Falafel, Sesam-Ingwerdressing und 1 Vollkornsemmel A;Ar;C;E;F;I;J;K	(V) „Asia Style“ mit Reismudelsalat, mariniertem Gemüse, Edamamebohnen, Falafel, Sesam-Ingwerdressing und 1 Vollkornsemmel A;Ar;C;E;F;I;J;K	(V) „Asia Style“ mit Reismudelsalat, mariniertem Gemüse, Edamamebohnen, Falafel, Sesam-Ingwerdressing und 1 Vollkornsemmel A;Ar;C;E;F;I;J;K
Sonderkost Ohne Suppe/ ohne Dessert	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt
Wissenswertes	<i>Die Vollkorn-Hörnlenudeln enthalten viele Nährstoffe, B- Vitamine und Eisen. Diese sind gut für die Haare und für das Immunsystem.</i>	<i>Unsere Rinderbrühe kochen wir aus Rinder-Fleischknochen mit Lauch, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Tomaten, Kräutern und Gewürzen.</i>	<i>Neben Vitaminen und auch Ballaststoffen enthält Spargel außerdem wichtige Mineralstoffe und wirkt positiv auf unseren Körper aus.</i>	<i>Der Rote-Bete-Apfelsalat ist reich an Betacarotin. Das brauchen wir für die Augen, für den Knochenaufbau und für den Stoffwechsel.</i>	<i>Der Lachs in unserem Lachsbratling ist reich an gesunden Omega-3-Fettsäuren. Diese sind wichtig für die Gesundheit unseres Herzens.</i>
= Vegan					