

Speisekarte



	Montag	Dienstag	Mittwoch <small>Tag der Arbeit</small>	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Salatteller <i>Vegetarisch</i>		Salatteller (Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat (5,G), Tomate, Joghurtdressing (C,G))		Salatteller (Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat (5,G), Tomate, Joghurtdressing (C,G))			
Menülinie 1 *	Veganer Bauertopf mit Tofu (H), Linsen, Brokkoli, Karotten und Kartoffeln dazu Vollkornbrötchen (Aa,Ab,Ac,Ad,O)	Wildlachsfilet (E) mit Zitronen-Dillsauce (C) dazu Bio-Kohlrabi		Cous Cous- Gemüsepfanne (Paprika, Aubergine, Linsen und Zucchini) (Aa) mit Tomatensauce dazu Blattsalat an hausgem. Joghurt-Dressing (5,C,G,P)			
empfohlene Beilage *		Butterkartoffeln (C)					
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>		Süßkartoffelsuppe (C) *** Bio-Kaiserschmarrn (Aa,B,C,8) mit Bio-Apfelmus (3)					
Menülinie 3 <i>Fleisch/Fisch</i>	Gebackene Hühner-Haxen (Aa,H) mit Bratensauce (5,G) dazu Kaisergemüse			Bratwurst (Schwein) (D,G) mit Bratensauce (5,G) dazu Sommergemüse			
Beilagen (wahlweise)	Bio-Spirelli (Aa) Bio-Salzkartoffeln	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Butterkartoffeln (C)		Kartoffelpüree (C) Serviettenknödel (Aa,B,C)			
Dessert *	Naturjoghurt (C) mit Ahornsirup und Fruchtmüsli (Aa,Ac,Ad,Fb)	Obstsalat		Bio-Obst			

