



**Speisekarte**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag Frühlingsanfang	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menülinie 1</b> *	Veganes Paprika-Champignonragout mit Tofu (H) dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl Dressing (G)	Putenbruststreifen in milder Tomaten-Kräuter-Sauce dazu hausgem. Bohnensalat an Essig-Öl-Dressing (G,P)	Seelachsfilet ( E) mit Kräutersauce aus Petersilie, Kerbel und Lauch ( C) dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing (3,5,G,P)	Linsendal mit frischem Gemüse (Eintopf aus Linsen, Blumenkohl und Karotten mit Kokosmilch) (D,H) dazu Blattsalat an Orangen-Buttermilchdressing (C,G)			
<b>empfohlene Beilage</b> *	Vollkornnudeln (Aa)	Bio-Gabelspaghetti (Aa)	Bio-Saizkartoffeln	Vollkornreis			
<b>Menülinie 2</b> <i>Vegetarisch</i>		Tortelli (Ricotta-Spinatfüllung) (Aa,B,C) an Basilikumsauce ( C) dazu Eisbergsalat mit hausgem. Joghurtdressing (5,C,G,P)	Käsespätzle mit Röstzwiebeln (Aa,B,C) und Tomatensauce dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing (3,5,G,P)				
<b>Menülinie 3</b> <i>Fleisch/Fisch</i>	Cordon bleu (Geflügel) (1,2,3,Aa,C) mit Bratensauce (5,G) dazu Leipziger Allerlei			Hähnchenbrust mit Bärlauch-Frischkäsesauce ( C) und Frühlingsgemüse (Karotte, Kohlrabi, Lauch, Champignons)			
<b>Beilagen</b> (wahlweise)	Vollkornnudeln (Aa) Wedges (Aa)	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Kartoffelpüree ( C)	Knöpfle (Aa,B) Bio-Saizkartoffeln	Bio Penne (Aa) Vollkornreis			

