



**Speisekarte**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Salatteller</b> <i>Vegetarisch</i>		<b>Salatteller</b> (Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat, Tomate, Joghurtdressing (5,C,G,P))		<b>Salatteller</b> (Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat, Tomate, Joghurtdressing (5,C,G,P))			
<b>Menülinie 1</b> *	Rosmarinkartoffeln mit Porree, Champignons und Tomate dazu Möhren- Apfelsalat (G)	Veganer Bauerntopf mit Tofu (H), Linsen, Brokkoli, Karotten und Kartoffeln dazu Vollkornbrötchen (Aa,Ab,Ac,Ad,O) und Eisbergsalat an Essig-Öl- Dressing (G)	Wildlachsfilet (E) mit Zitronen- Dillsauce ( C) dazu Biomöhren	Cous Cous- Gemüsepfanne (Paprika, Aubergine, Linsen und Zucchini) (Aa) mit Tomatensauce dazu Blattsalat mit hausgem. Joghurtdressing (5,C,G,P)			
<b>empfohlene Beilage</b> *			Vollkornreis				
<b>Menülinie 2</b> <i>Vegetarisch</i>			<b>Bio-Spaghetti (Aa) mit Tomatensauce und ger. Hartkäse ( C) dazu Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing (3,5,G,P)</b>				
<b>Menülinie 3</b> <i>Fleisch/Fisch</i>	Gebackenes Hühnchen (Aa) mit Süß-Sauerer Sauce (Aa,H) dazu Möhren-Apfelsalat (G)	Hackfleischküchle (Schwein) (Aa,B,G) mit Rahmsauce (5,C) dazu Sommergemüse		Gulasch mit Karotten und Rind (5) dazu Bio-Kohlrabi			
<b>Beilagen</b> (wahlweise)	Reis  Bio-Salzkartoffeln	Bio-Gabelspaghetti (Aa)  Kartoffelgratin (B,C,8)	Kartoffelpüree ( C)  Vollkornreis	Knöpfle (Aa,B)  Serviettenknödel (Aa,B,C)			
<b>Dessert</b> *	Naturjoghurt ( C) mit Ahornsirup und Fruchtmüsli (Aa,Ac,Ad,Fb)	Bio-Schokomilchpudding ( C)	Obstsalat	Bio-Obst			