



"Vielfalt aus der Region"

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menülinie 1</b> *	Steinhauser Ofenkartoffel mit feiner Lupinencreme (K) (vom Biolandhof Kelly), Reichenauer Lauchgemüse und Karottensalat (G)	Frisches Ofengemüse von der Reichenau (Paprika, Zucchini, Brokkoli, Kohlrabi) mit Allgäuer Zurwieser Joghurdip (C,G) dazu Eisbergsalat mit Joghurdressing (C,G)	Putensteak vom Klosterhof Habsthal mit Paprikarahmsauce ( C) und Bohnen von der Reichenau	Seelachsfilet ( E) mit Kräutersauce aus Petersilie, Kerbel und Lauch (Aa,C) dazu Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing			
<b>empfohlene Beilage</b> *		Quinoa von der Frießinger Mühle	Spätzle von Albgold (Aa,B)	Neue Kartoffeln vom Kartoffelhof Frick			
<b>Menülinie 2</b> <i>Vegetarisch</i>			Gemüsestrudel (Aa,B,C,D) auf Schnittlauchsauc (5,Aa,C) dazu Blattsalat an Essig-Öl Dressing (G)	Steinhauser Dinkel-Käsespätzle (Aa,B,C) mit Allgäuer Bergkäse und gerösteten Zwiebeln dazu Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing			
<b>Menülinie 3</b>	Frisches Schweinegulasch (G) von Buchmann's Landschwein mit Kohlrabi von der Reichenau	Schwäbische Maultaschen (Schwein) (Aa,B) von Elsbeth Huber aus Aulendorf mit Zwiebeljus (G)					
<b>Beilagen (wahlweise)</b>	Feine Bandnudeln von Albgold (Aa,B)  Salzkartoffeln	Kartoffelsalat Hausfrauenart (G) vom Kartoffelhof Steinhauser  Quinoa von der Frießinger Mühle	Spätzle von Albgold (Aa,B)  Kartoffelpüree ( C)	Knöpfle (Aa,B)  Neue Kartoffeln vom Kartoffelhof Frick			

\*

Wir als Caterer streben eine Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Sternchen erkennbar.