



**Speisekarte**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menülinie 1</b> *	Ratatouillegemüse (Tomate, Paprika, Zucchini) dazu kleinen Kartoffeln und Karottensalat (5,P)	Fischburger (Vollkornbrötchen mit Seelachsfrkadelle, Burgersauce, Salat und Tomate) (Aa,C,E,G,O) dazu Eisbergsalat an hausgem. Joghurtdressing (5,C,G,P)	Süßkartoffelragout mit Kichererbsen und grüner Paprika ( C) dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing (3,5,G,P)	Vollkornpenne (Aa) mit Gemüse-Hackfleischsoße (Karotte, Lauch, Sellerie) (D) (Rind) dazu selbstgem. Bohnensalat (G,P)			
<b>empfohlene Beilage</b> *			Parboiled Reis				
<b>Menülinie 2</b> <i>Vegetarisch</i>		Bio-Spaghetti (Aa) mit Tomatensauce und ger. Hartkäse ( C) dazu Zucchiniensalat mit Essig-Öl-Dressing (G,5)		Veg. Schnitzel paniert (Aa,Ac,Ad,B,C) mit Zitronenscheibe und Rahmsauce ( C) dazu Bio-Erbesen-Möhrengemüse			
<b>Menülinie 3</b> <i>Fleisch/Fisch</i>	Hackfleischküchle (Rind Schwein) (Aa,B,G) mit Rahmsauce (5,C) dazu Kaisergemüse		Cordon Bleu (Geflügel) (Aa,B,C,2,3,8) mit Bratensauce (5,G) dazu Bohnen				
<b>Beilagen</b> (wahlweise)	Bio-Gabelspaghetti (Aa)  Bio-Salzkartoffeln		Bio-Penne (Aa)  Parboiled Reis	Serviettenknödel (Aa,B,C)  Kartoffelpüree ( C)			



Änderungen vorbehalten



Die mit Sternchen (\*) gekennzeichnete Menülinie entspricht den DGE-Qualitätsstandards und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.



Pionierunternehmen mit auditiertem Gemeinwohl-Bilanz



DE-ÖKO-007