



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Salatteller <i>Vegetarisch</i>		Salatteller (Blatt-, Karotten-, Rettich- (B,C), und Kartoffelsalat (G), Tomate, Joghurtdressing (C,G)		Salatteller (Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat (G), Tomate, Joghurtdressing (C,G)			
Menülinie 1 *	Fischburger (Brötchen mit Seelachsfrühdelle, Sauce, Salat und Tomate) (Aa,C,E,G) dazu Blattsalat mit Karotten und Mais an Essig-Öl-Dressing (G)	Tofu (H) in fruchtiger Tomaten-Paprikasauce mit Karottensalat	Putensteak in Kokos- Mangosauce (C) dazu Blattsalat an Essig-Öl- Dressing (G)	Spinatspätzle (Aa,B) mit Pilzragout aus Egerlingen, Kräuterseitlingen und Austernpilzen (C) dazu Blattsalat an Joghurtdressing (C,G)			
empfohlene Beilage *		Bio-Bulgur (Aa)	Parboiled Reis				
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>	Äppler-Makkaroni (Nudelauflauf mit Kartoffeln und Röstzwiebeln) (5,Aa,C) dazu Blattsalat mit Karotten und Mais an Essig- Öl-Dressing (G)		Brokkolicremesuppe (C) **** Quarkstrudel (Aa,B,C) mit Kirschkompott				
Menülinie 3		Bio-Spaghetti (Aa) mit Bolognese-Sauce (Rind) (5,D) mit Reibekäse (C) dazu Karottensalat		Chicken Nuggets (Geflügel) (8,Aa) mit Dip süß-sauer dazu Bio-Erbesen			
Beilagen (wahlweise)		Bio-Bulgur (Aa) Salzkartoffeln	Parboiled Reis Spätzle (Aa,B)	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Wedges (Aa)			
Dessert *	Heidelbeerquark (C)	Bio-Schokojoghurt (C)	Bio-Obst	Bio-Naturjoghurt (C) mit Orangensauce			

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