



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Salatteller <i>Vegetarisch</i>		Salatteller (Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat (G), Tomate, Joghurdressing (C,G)		Salatteller (Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat (G), Tomate, Joghurdressing (C,G)			
Menülinie 1 *	Indischer Linsendal mit frischem Gemüse (Eintopf aus Linsen, Blumenkohl und Karotten mit Kokosmilch) (D,H)	Putenbruststreifen in milder Tomaten-Kräuter-Sauce dazu Eisbergsalat mit Joghurdressing (C,G)	Ged. Blumenkohl mit Sc. Bechamel (C) überbacken dazu Blattsalat an Essig-Öl Dressing (G)	Bio-Bandnudeln (Aa) mit Lachs-Zucchini-Sauce (C,E) dazu Karottensalat			
empfohlene Beilage *	Parboiled Reis	Bio-Gabelspaghetti (Aa)	Salzkartoffeln				
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>		Veg. Schnitzel paniert (Aa,Ad,B,C) mit Zitronenscheibe dazu Rahmsauce (5,C) und Bohnensalat (2,9)		Käsespätzle mit Röstzwiebeln (Aa,B,C) und Tomatensauce dazu Karottensalat			
Menülinie 3	Cordon bleu (Schwein) (1,2,3,Aa,C) mit Bratensauce (5,G) dazu Leipziger Allerlei		Köttbullar (Schwedische Hackfleischbällchen, Schwein) (Aa,B) mit Rahmsauce (5,C) und Preiselbeeren dazu Bio- Erbsengemüse				
Beilagen (wahlweise)	Parboiled Reis Pommes	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Kartoffelpüree (C)	Bio-Spirelli (Aa) Salzkartoffeln				
Dessert *	Bio-Obst	Quark (C) mit Mohn und Marzipan (Fa)	Bio-Kirschjoghurt (C)	Obstsalat			

*

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