

Speisekarte



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag 1. Advent
Salatteller <i>Vegetarisch</i>		Salatteller (Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat, Tomate, Joghurdressing (5,C,G,P))		Salatteller (Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat, Tomate, Joghurdressing (5,C,G,P))			
Menülinie 1 *	Veganes Paprika- Champignonragout mit Tofu (H) dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl Dressing (G)	Putenbruststreifen in milder Tomaten-Kräuter-Sauce dazu hausgem. Bohnensalat an Essig-Öl-Dressing (G,P)	Indischer Linsendal mit frischem Gemüse (Eintopf aus Linsen, Blumenkohl und Karotten mit Kokosmilch) (D,H) dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing (3,5,G,P)	Bio-Bandnudeln (Aa) mit Räucherlachs-Zucchini- Sauce (C,E) dazu Karottensalat (5,P)			
empfohlene Beilage *	Vollkornnudeln (Aa)	Bio-Gabelspaghetti (Aa)	Vollkornreis				
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>		Tortelli (Ricotta- Spinatfüllung) (Aa,B,C) an Basilikumsauce (C) dazu Eisbergsalat mit hausgem. Joghurdressing (5,C,G,P)		Käsespätzle mit Röstzwiebeln (Aa,B,C) und Tomatensauce dazu Karottensalat (5,P)			
Menülinie 3 <i>Fleisch/Fisch</i>	Cordon bleu (Geflügel) (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- Kaisergemüse				
Beilagen (wahlweise)	Vollkornnudeln (Aa) Wedges (Aa)	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Kartoffelpüree (C)	Vollkornreis Bio-Salzkartoffeln				
Dessert *	Bio-Naturjoghurt (C) mit Pflaumenkompott	Hausgemachter Quark (C) mit Mohn und Marzipan (Fa)	Bio-Obst	Obstsalat			

