



	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 *	Süßkartoffelgratin mit Brokkoli und Spinat (C) dazu Eisbergsalat mit hausgemachtem Joghurdressing (C,G)	Hamburger (Brötchen, mit Rinderhacksteak, Soße, Tomate, Gurke, Eisbergsalat) (Aa,Ab,G) dazu Blattsalat mit hausgemachtem Joghurt- Dressing (C,G)	Bunte Salatbowl (Karotten- und Blattsalat) mit Couscous, buntem Gemüse (Paprika, Brokkoli, Mais) und Räuchertofu (H) an Essig-Öl- Dressing (G)	Mediterranes Ofengemüse (Zucchini, Paprika und Kirschtomaten) mit Kräuterquark (C) dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing			
empfohlene Beilage *				Wedges (Aa)			
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>		Paprikacremesuppe (5,C) ***** Pfannkuchen (Aa,B,C) mit Apfelmus (3)					
Menülinie 3	Hähnchenschnitzel an Geflügelrahmsauce (3,5,Aa,B,C) dazu Mixgemüse		Schwäbische Linsen (Aa,D) mit Saitenwürstle (Schwein) (G,D,2,3,8)	Paniertes Schnitzel (Pute) (Aa) mit Rahmsauce (5,C) dazu Bio-Erbsen- Möhrengemüse			
Beilagen (wahlweise)	Kartoffelwürfel (1,Aa) Reis		Spätzle (Aa,B) Bio-Gabelspaghetti (Aa)	Bio-Penne (Aa) Wedges (Aa)			
Dessert *	Zitronenjoghurt (C) mit gerösteten Haferflocken	Bio-Obst	Heidelbeerjoghurt (C)	Quark-Zimtcreme mit Apfelkompott (C)			

*

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

