



**Speisekarte**

vom 20.01. bis 26.01.2025 (KW 04-2025)

Veganuary

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menülinie 1</b> *	Veganes Paprika-Champignonragout mit Tofu (H) dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl Dressing (G) <b>-VEGAN-</b>	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) <b>-VEGAN-</b>	Bio-Bandnudeln (Aa) mit Räucherlachs-Zucchini-Sauce (C,E) dazu Karottensalat (5,P)			
<b>empfohlene Beilage</b> *	Vollkornnudeln (Aa)	Bio-Gabelspaghetti (Aa)	Vollkornreis				
<b>Menülinie 2</b> <i>Vegetarisch</i>		Vollkornnudeln mit frischem Gemüse in Paprikacreme (Aa) dazu hausgem. Bohnensalat an Essig-Öl-Dressing (G,P) <b>-VEGAN-</b>		Gebratene Gnocchi (Aa) mit Tomaten-Gemüsesauce (D) dazu Karottensalat (5,P) <b>-VEGAN-</b>			
<b>Menülinie 3</b> <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				
<b>Beilagen</b> (wahlweise)	Vollkornnudeln (Aa)  Wedges (Aa)	Bio-Gabelspaghetti (Aa)  Kartoffelpüree ( C)	Vollkornreis  Bio-Salzkartoffeln				

