



**Speisekarte**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Salatteller</b> <i>Vegetarisch</i>		<b>Salatteller</b> (Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat, Tomate, Joghurtdressing (5,C,G,P))		<b>Salatteller</b> (Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat, Tomate, Joghurtdressing (5,C,G,P))			
<b>Menülinie 1</b> *	Veganes Paprika- Champignonragout mit Tofu (H) dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl Dressing (G) -VEGAN-	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) -VEGAN-	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. Bohnsalat an Essig-Öl- Dressing (G,P) -VEGAN-		Gebratene Gnocchi (Aa) mit Tomaten-Gemüsesauce (D) dazu Karottensalat (5,P) -VEGAN-			
<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				
<b>Dessert</b> *	Bio-Naturjoghurt ( C) mit Pflaumenkompott	Hausgemachter Quark ( C) mit Mohn und Marzipan (Fa)	Bio-Obst	Obstsalat			

