



Speisekarte

	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 *	Veganer Bauertopf mit Tofu (H), Linsen, Brokkoli, Karotten und Kartoffeln dazu Vollkornbrötchen (Aa,Ac,Ad,O)	Bunte Salatbowl (Karotten-, Gurken- und Blattsalat) mit Grillgemüse (Paprika, Zucchini und Karotte), gerösteten Sonnenblumenkernen und Joghurt-Dressing (C,G) dazu Vollkornbrötchen (Aa,Ac,Ad,O)	Wildlachsfilet (E) mit Zitronen-Dillsauce (C) dazu Biomöhren	Cous Cous- Gemüsepfanne (Paprika, Aubergine, Linsen und Zucchini) (Aa) mit Tomatensauce dazu Endiviensalat an hausgemachtem Joghurt-Dressing (C,G)			
empfohlene Beilage *			Butterkartoffeln (C)				
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>			Bio-Spaghetti (Aa) mit Tomatensauce und ger. Hartkäse dazu Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing				
Menülinie 3	Schwäbische Maultaschen (Schwein) (Aa,B,D) mit Zwiebelschmelze und Bratensauce (5,G)	Krautschupfnudeln mit Schweinespeck (2,3,Aa,B) dazu Karottensalat		Rindergulasch mit Karotten (5) dazu Endiviensalat mit Joghurt-Dressing (C,G)			
Beilagen (wahlweise)	Kartoffelsalat (D) Salzkartoffeln		Bio-Gabelspaghetti (Aa) Butterkartoffeln (C)	Knöpfele (Aa,B) Serviettenknödel (Aa,B,C)			
Dessert *	Bio-Schokomilchpudding (C)	Weihnachtliche Fruchtpunsch-Kirschen mit Joghurtcreme (C)	Obstsalat	Bio-Obst			

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

