

# Speisekarte

vom 16.12. bis 22.12.2024 (KW 51-2024)



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag 4. Advent
<b>Suppe</b>	Bio-Hühnerbrühe mit Bio-Spätzle(Aa,B)	Kürbiscremesuppe ( C )	Bio-Rinderbrühe mit Bio-Flädle (Aa,B,C)	Blumenkohl-cremesuppe ( C )	Bio-Gemüsebrühe mit veg. Maultäschle (Aa,B,D)		
<b>Menülinie 1</b>	Ofenkartoffel mit Kichererbsencreme und Spinat dazu Eisbergsalat an Essig-Öl-Dressing (G)	Gebratene Gnocchi (Aa) mit Gemüsesauce (Tomate, Karotte, Sellerie, Lauch) (D) Eisbergsalat mit hausgem. Joghurtdressing (5,C,G,P)		Seelachsfilet ( E ) mit Kräutersauce aus Petersilie, Kerbel und Lauch ( C ) dazu grüne Bohnen			
<b>Menülinie 2</b> <i>Vegetarisch</i>			Gebackener Camembert (Aa,C) mit kl. Salat an Essig-Öl-Dressing (G) dazu Preiselbeeren und Baguettebrötchen (Aa)	Käsemakkaroni (5,Aa,B,C) mit Tomatensauce dazu Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing (3,5,G,P)	Karotten-Erbesen-Risotto (B,C) dazu Mixsalat mit French Dressing (B,G)		
<b>Menülinie 3</b>	Paella (Reispfanne mit Gemüse und Geflügel, Chorizo (Schwein) ( C ) dazu Eisbergsalat an Essig-Öl-Dressing (G)	Schinkennudeln (Pute) (2,3,Aa,C) mit Tomatensauce dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing (5,C,G,P)	Hackbraten (Schwein) (Aa,Ac,B) mit Rahmsauce (5,C) und Blumenkohl		Saure Bohnen mit Speck (Aa,P,2,3,4,5) und Saitenwürstchen (Schwein) (1,2,3,4,G)		
<b>Beilagen (wahlweise)</b>			Butterkartoffeln ( C )	Knöpfle (Aa,B)  Bio-Salzkartoffeln	Bio-Spätzle (Aa,B)		
<b>Dessert</b>	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert		

