



22.03. – 26.03.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Warm					
Suppe	(V) Perlgraupensuppe A;G;I;J	* Rinderbrühe mit Eierflocken C;I;J	(V) Karotten-Kräutersuppe A;G;I;J	* Rinderbrühe mit Buchstaben A;C;I;J	(V) Gemüsecremesuppe A;G;I;J
Rohkost	1 Tomate	½ Paprika	1 Karotte	¼ Gurke	Radieschen
Dessert	Kirschjoghurt ✗ G	Vanillepudding ✗ G	Rote Grütze ✗	Früchte-Joghurtmüsli ✗ A;G;H;I;J	Müsliriegel ✗
Obst	1 Birne ✗	1 Bio-Apfel ✗	1 Banane ✗	1 Bio-Apfel ✗	1 Orange ✗
Menü 1 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	* Feines Rindfleisch-Tomatenragout ✗ A;I;J	* Paniertes Putenschnitzel mit Bratensoße ✗ A;C;I;J	(V) 2 Vegi-Bratwürste mit BBQ-Soße A;C;E;F;I;J	* 6 Lachsklößchen in Dillsoße A;C;D;I;J	* Chicken-Hackbraten in Kräuterrahmsoße ✗ A;C;G;I;J
Menü 2 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat				(V) Kräuter-Käse-Rührei C;G;I;J	(V) Dinkel-Vollkorn-Käse-Haselnuss-Pilzbratling mit Zaziki A;C;G;H;I;J
Menü 4 Aufläufe & Gratins + 1 Gemüse oder Salat	(V) „Mac and Cheese“ Makkaronelli mit Käsesoße überbacken A;C;G;I;J	(V) Frühlings-Gemüse Eintopf mit Kartoffeln und Zwiebeln I;J	(V) Pennenudeln mit Tomatensoße und Reibekäse ✗ A;C;G;I;J		
Menü 5 Bio-Wochengericht + 1 Gemüse oder Salat	(V) Bio-Grießbrei mit Bio-Apfelmus und Bio-Zimt-Zucker A;G	(V) Bio-Grießbrei mit Bio-Apfelmus und Bio-Zimt-Zucker A;G	(V) Bio-Grießbrei mit Bio-Apfelmus und Bio-Zimt-Zucker A;G	(V) Bio-Grießbrei mit Bio-Apfelmus und Bio-Zimt-Zucker ✗ A;G	(V) Bio-Grießbrei mit Bio-Apfelmus und Bio-Zimt-Zucker A;G
Sättigungsbeilage 1	Spätzle ✗ A;C	Spätzle A;C	Kleine Rösti I;J	Salzkartoffeln	Hörnlenudeln A;C
Sättigungsbeilage 2	Reis	Kartoffelsalat ✗ I;J	Rahmkartoffelstampf G	Vollkornreis	Kleine Ofenkartoffeln ✗ I;J
Gemüsebeilage	Kohlrabigemüse I;J	1 Semmel A	Grüne Bohnen I;J	Rahmspinat A;G;I;J	Blumenkohl mit Brösel A;G
Salat	Endiviansalat ✗	Eisbergsalat ✗	Bunter Blattsalat Italia ✗	Chinakohlsalat	Rote-Betesalat I;J
Salatdressing	Joghurdressing 1 L G;I;J ✗	Kräuterdressing 1 L I;J	Balsamicodressing 1 L I;J;L	Paprika-Sauerrahmdressing 1 L G;I;J	Frenchdressing 1 L G;I;J
Wochensalat Ohne Suppe/ohne Dessert	„Salat Asia Style“ mit Tandoori-Chicken, mariniertem Gemüse, Falafel, Tofu, Sesam-Ingwerdressing und 1 Vollkornsemmel A;C;E;F;G;I;J;K	„Salat Asia Style“ mit Tandoori-Chicken, mariniertem Gemüse, Falafel, Tofu, Sesam-Ingwerdressing und 1 Vollkornsemmel A;C;E;F;G;I;J;K	„Salat Asia Style“ mit Tandoori-Chicken, mariniertem Gemüse, Falafel, Tofu, Sesam-Ingwerdressing und 1 Vollkornsemmel A;C;E;F;G;I;J;K	„Salat Asia Style“ mit Tandoori-Chicken, mariniertem Gemüse, Falafel, Tofu, Sesam-Ingwerdressing und 1 Vollkornsemmel A;C;E;F;G;I;J;K	„Salat Asia Style“ mit Tandoori-Chicken, mariniertem Gemüse, Falafel, Tofu, Sesam-Ingwerdressing und 1 Vollkornsemmel A;C;E;F;G;I;J;K
Sonderkost Ohne Suppe/ ohne Dessert	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt
Wissenswertes	Die Perlgraupensuppe kochen wir aus Gerstengraupen, Lauch, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Petersilie, Gemüsebrühe, Milch, Weizenmehl, Maisstärke, Rapsöl und Gewürzen.	In unserem Gemüse Eintopf sind Karotten, Sellerie, Lauch, Kohlrabi, Erbsen, frischer Spinat, Zwiebel, Frühlingszwiebel, Petersilie, Schnittlauch, Rapsöl und Gewürze.	In unserer selbstgemachten roten Grütze sind Erdbeeren, Kirschen, Johannisbeeren und Brombeeren.	Den Rahmspinat kochen wir frisch aus gehacktem Spinat, Zwiebeln, Rapsöl, Sahne, Milch, Mehl und Gewürzen.	Unseren Chickenhackbraten macht unser Metzgermeister Mathias aus Hähnchenfleisch, Semmelwürfen, Eiern, Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen.