



14.06.- 18.06.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Warm Suppe	(V) Perlgraupensuppe A;G;I;J	*Rindfleischbrühe mit Eierflocken C;I;J	(V) Karotten- Kräutersuppe A;G;I;J	*Rinderbrühe mit Gemüse und Buchstaben A;C;I;J	(V) Gemüsecremesuppe A;G;I;J
Rohkost	1 Tomate	½ Paprika	¼ Gurke	1 Karotte	Radieschen
Dessert	Kirschjoghurt G ✗	Vanillepudding G ✗	Rote Grütze ✗	Früchte-Joghurtmüsli A;G;H ✗	Müsliriegel ✗
Obst	2 Aprikosen ✗	1 Bio Apfel ✗	1 Banane ✗	1 Pflaume ✗	1 Birne ✗
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 Lachsklößen in Dillsoße A;D;G;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) Sommerlicher Gemüseeintopf mit Kartoffeln und Zwiebeln I;J	(V) Pennenudeln mit Tomatensoße und Reibkäse 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 A;C	Salzkartoffeln	Hörnlenudeln A;C ✗
Sättigungsbeilage 2	Reis	Kartoffelsalat I;J ✗	Rahmkartoffelstampf G	Bio- Vollkornreis	Kleine Ofenkartoffeln I;J
Gemüsebeilage	Kohlrabigemüse	1 Semmel A	Grüne Bohnen I;J	Rahmspinat A;G;I;J	Blumenkohl mit Brösel A;G
Salat	Bunter Blattsalat	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 Tandori - Chicken, mariniertem Gemüse, Falafel, Tofu, Sesam-Ingwerdressing und Fladenbrot A;C;E;F;G;I;J;K	*„Salat Asia Style“ mit Tandori - Chicken, mariniertem Gemüse, Falafel, Tofu, Sesam-Ingwerdressing und Fladenbrot A;C;E;F;G;I;J;K	*„Salat Asia Style“ mit Tandori - Chicken, mariniertem Gemüse, Falafel, Tofu, Sesam-Ingwerdressing und Fladenbrot A;C;E;F;G;I;J;K	*„Salat Asia Style“ mit Tandori - Chicken, mariniertem Gemüse, Falafel, Tofu, Sesam-Ingwerdressing und Fladenbrot A;C;E;F;G;I;J;K	*„Salat Asia Style“ mit Tandori - Chicken, mariniertem Gemüse, Falafel, Tofu, Sesam-Ingwerdressing und Fladenbrot 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	<i>In unserem Blattsalat sind heute Eisbergsalat, Lolo Rosso, Lollo Bionda, Radicchio und Chinakohl.</i>	<i>In unserem Gemüseeintopf sind Karotten, Sellerie, Kohlrabi, grüne Bohnen, Erbsen, Zwiebeln, Petersilie, Schnittlauch, Rapsöl und Gewürze.</i>	<i>Den Rahmkartoffelstampf kochen wir frisch mit Kartoffeln vom Kartoffelhof Steinhauser, Milch, Sahne, Rapsöl, Butter, Salz und geriebener Muskatnuss.</i>	<i>Den Rahmspinat kochen wir frisch aus gekochtem Spinat, Zwiebeln, Rapsöl, Sahne, Milch, Mehl und Gewürzen.</i>	<i>Unseren Chicken- Hackbraten macht unser Metzgermeister Mathias aus Hähnchenfleisch, Semmel-Würfeln, Eiern, Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen.</i>