



21.06. – 25.06.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Warm					
Suppe	(V) Pilzrahmsuppe A;G;I;J	(V) Klare Gemüsesuppe I;J	(V) Kartoffel- Lauchsuppe A;G;I;J	*Rinderbrühe mit Nudeln A;C;I;J	*Hühnerbrühe mit Gemüse I;J
Rohkost	1 Karotte	¼ Kohlrabi	1 Tomate	1/4 Gurke	1/2 Paprika
Dessert	Himbeerquark G ✗	Stracciatellajoghurt G ✗	Erdbeer- Pfirsich- Milchshake G ✗	Karamellpudding G ✗	Schokokuchen A;C;G;H ✗
Obst	1 Bio - Apfel ✗	1 Banane ✗	1 Pfirsich ✗	1 Aprikose ✗	1 Orange ✗
Menü 1 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	Currywurstgulasch A;E;F;I;J;O ✗	(V) Mildes Chili sin Carne mit Perlgrauen, Mais, Bohnen, Paprika und Tomaten A;I;J	*Gebackenes Seelachsfilet mit Remoulade A;C;D;G;I;J ✗	(V) Gemüse- Linsensteak mit Tomatendip A;C;G;H;I;J	*Rinderbraten mit Soße A;I;J ✗
Menü 2 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat					
Menü 4 Aufläufe & Gratins + 1 Gemüse oder Salat	(V) Gebackene Kartoffel Minions mit Tomatendip A;C;I;J	*Pennnudeln mit Rindfleischbolognese und Reibekäse A;C;G;I;J ✗	(V) Vanille- Milchreisbrei mit Zimt- Zucker G	(V) Gebratene Hörnlenudeln mit Ei, Kräutern und Tomatensoße A;C;G;I;J ✗	(V) Allgäuer Knöpfle- Käsespätzle mit Rahm und Zwiebelschmelze A;C;G;I;J
Menü 5 Bio-Wochengericht + 1 Gemüse oder Salat	(V) Vegetarische Bio –Spaghetti „Carbonara“ mit Bio- Ei , Bio Käsesoße und Bio- Reibekäse A;C;G;I;J	(V) Vegetarische Bio- Spaghetti „Carbonara“ mit Bio- Ei , Bio Käsesoße und Bio- Reibekäse A;C;G;I;J	(V) Vegetarische Bio- Spaghetti „Carbonara“ mit Bio- Ei , Bio Käsesoße und Bio- Reibekäse A;C;G;I;J	(V) Vegetarische Bio- Spaghetti „Carbonara“ mit Bio- Ei , Bio Käsesoße und Bio- Reibekäse A;C;G;I;J	(V) Vegetarische Bio- Spaghetti „Carbonara“ mit Bio- Ei , Bio Käsesoße und Bio- Reibekäse A;C;G;I;J
Sättigungsbeilage 1	Fussili A;C ✗	Bio- Vollkornreis	Salzkartoffeln ✗	Hörnlenudeln A;C	Salzkartoffeln ✗
Sättigungsbeilage 2	Spinatreis	Couscous A	Kartoffelsalat I;J	Kleine Ofenkartoffeln I;J	Vollkorn- Semmelknödel A;C;G;I;J
Gemüsebeilage	Gemüsemais	Broccoli	Apfelmus	Bio Erbsen	Karottengemüse
Salat	Rohkostsalat mit Weißkraut, Karotten, Apfel C;G;I;J	Eisbergsalat	Gurkensalat I;J	Bunter Blattsalat	Bunter Blattsalat
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	*„Protein Bowl“ mit roten Linsen, Ei, Hüttenkäse, Putenschinken, Cashewkernen, Erdbeeren, Tomaten, Blattsalat, Guacamole- Apfeldressing und 1 Vollkornsemmel A;C;G;I;J	*„Protein Bowl“ mit roten Linsen, Ei, Hüttenkäse, Putenschinken, Cashewkernen, Erdbeeren, Tomaten, Blattsalat, Guacamole- Apfeldressing und 1 Vollkornsemmel A;C;G;I;J	*„Protein Bowl“ mit roten Linsen, Ei, Hüttenkäse, Putenschinken, Cashewkernen, Erdbeeren, Tomaten, Blattsalat, Guacamole- Apfeldressing und 1 Vollkornsemmel A;C;G;I;J	*„Protein Bowl“ mit roten Linsen, Ei, Hüttenkäse, Putenschinken, Cashewkernen, Erdbeeren, Tomaten, Blattsalat, Guacamole- Apfeldressing und 1 Vollkornsemmel A;C;G;I;J	*„Protein Bowl“ mit roten Linsen, Ei, Hüttenkäse, Putenschinken, Cashewkernen, Erdbeeren, Tomaten, Blattsalat, Guacamole- Apfeldressing und 1 Vollkornsemmel A;C;G;I;J
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>Die Wurst für unser Currywurst- Gulasch macht unser Metzgermeister Matthias frisch und die Soße kochen wir aus Rinderknochen, Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Tomatenmark, Apfelmus und vielen Gewürzen.</i>	<i>In unserer Gemüsesuppe sind heute Gemüsebrühe, Lauch, Sellerie, Karotten, Kohlrabi, Zucchini und Erbsen.</i>	<i>Unseren Milchshake machen wir aus gekochten Erdbeeren und Pfirsichen, Milch und Joghurt vom Bauernhof Mäckle, Vanillezucker, Zucker, Rapsöl und damit er schön sämig wird etwas Maisstärke.</i>	<i>Das Gemüse - Linsensteak machen wir aus braunen Linsen, Kartoffeln, Wirsing, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten, Erbsen, Leinsaat, Vollkorn – Haferflocken, Rapsöl und Gewürzen.</i>	<i>Den Schokokuchen macht unser Bäckermeister Bernd aus Butter, Milch, Mehl, Eiern, Kakao und Zucker.</i>