



16.11. – 20.11.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Warm					
Suppe	* Rinderbrühe mit Eierflocken C,I,J	* Hühnerbrühe mit Gemüse und Nudeln Aw,C,I,J	(V) Broccolicremesuppe Aw,G,I,J	(V) Kürbis-Lauchsuppe Aw,G,I,J	(V) Klare Gemüsesuppe I,J
Rohkost	½ Paprika	¼ Gurke	Radieschen	1 Karotte	1 Tomate
Dessert	Himbeerjoghurt G	Pfirsichschnitzle	Mandarinenquark G	Apfel-Tiramisucreme G	Schokokuchen Aw,C,G
Obst	1 Birne	1 Mandarine	1 Banane	1 Bio-Apfel	1 Mandarine
Menü 1 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	* Gebratene Hähnchenkeule mit Bratensoße Aw,I,J	* Putenschnitzel in Rahmsoße Aw,G,I,J	(V) 2 Vegi – Grillbratwürste mit BBQ-Soße Aw,C,E,F,I,J	* „Fish´n Chips“ Fischnuggets mit Kräuterdip Aw,C,D,G,I,J	* Feines Kalbsragout Aw,G,I,J
Menü 2 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat		(V) Gemüse-Käse-Nuggets mit Joghurt-Remoulade Aw,C,G,Hh,I,J		(V) Rote-Bete-Feta-Bratling mit Schnittlauchsoße Aw,C,G,Hh,I,J	(V) Süßkartoffelgratin mit Mozzarella überbacken Aw,G,I,J
Menü 4 Aufläufe & Gratins + 1 Gemüse oder Salat	(V) Spaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse Aw,C,G,I,J		(V) 3 Pfannkuchen mit Zimt-Zucker Aw,C,G		
Menü 5 Bio-Wochengericht + 1 Gemüse oder Salat	(V) Bio-Spätzle mit schwäbischen Bio-Linsen Aw,C,I,J	(V) Bio-Spätzle mit schwäbischen Bio-Linsen Aw,C,I,J	(V) Bio-Spätzle mit schwäbischen Bio-Linsen Aw,C,I,J	(V) Bio-Spätzle mit schwäbischen Bio-Linsen Aw,C,I,J	(V) Bio-Spätzle mit schwäbischen Bio-Linsen Aw,C,I,J
Sättigungsbeilage 1	Bio-Reis	Salzkartoffeln	Kleine Rösti	Gemüse-Couscous Aw	1 Kartoffelknödel
Sättigungsbeilage 2	Kartoffelpüree G	Hörnlenudeln Aw,C	Kartoffelsalat I,J	Kleine Ofenkartoffeln I,J	Dinkel-Vollkornnudeln Ad,C
Gemüsebeilage	Rahmkohlrabi Aw,G,I,J	Karottengemüse	Apfelmus	Bio-Erbesen	Grüne Bohnen I,J
Salat	Bunter Wiesensalat	Gurkensalat I,J	Maissalat	Rote Bete Salat I,J	Endiviensalat
Wochensalat Ohne Suppe/ohne Dessert	* „Caesar Salat“ mit Oliven, Tomaten, gebratener Hähnchenbrust, Grano Padano, Croûtons, Caesardressing und 1 Vollkornbrötchen Aw,C,G,I,J	* „Caesar Salat“ mit Oliven, Tomaten, gebratener Hähnchenbrust, Grano Padano, Croûtons, Caesardressing und 1 Vollkornbrötchen Aw,C,G,I,J	* „Caesar Salat“ mit Oliven, Tomaten, gebratener Hähnchenbrust, Grano Padano, Croûtons, Caesardressing und 1 Vollkornbrötchen Aw,C,G,I,J	* „Caesar Salat“ mit Oliven, Tomaten, gebratener Hähnchenbrust, Grano Padano, Croûtons, Caesardressing und 1 Vollkornbrötchen Aw,C,G,I,J	* „Caesar Salat“ mit Oliven, Tomaten, gebratener Hähnchenbrust, Grano Padano, Croûtons, Caesardressing und 1 Vollkornbrötchen Aw,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
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
Wissenswertes	Der Joghurt für unser Dessert kommt vom Bauernhof Mäckle.	Die Gemüse-Käse-Nuggets machen wir aus Erbsen-Protein und -Fasern, Gemüse, Kräutern, Kartoffeln, Haferflocken, Leinsaat, Gewürzen, Eiern und Brot.	Die Vegi-Grillbratwürste machen wir aus Hühner-Ei-Eiweiß, Gemüse, Kräutern, Gewürzen, Wasser und Rapsöl.	Unsere Essen werden heute nach Empfehlung und Rezepturen des Landeszentrum für Ernährung gekocht.	Als Beilagen zum Süßkartoffelgratin (Menü 2) empfehlen wir die grünen Bohnen und den Endiviensalat.