



23.11. – 27.11.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Warm					
Suppe	(V) Möhren-Kerbelsuppe Aw,G,I,J	(V) Kartoffel-Gemüsesuppe Aw,G,I,J	* Rinderbrühe mit Buchstaben Aw,C,I,J	* Geflügelcremesuppe mit Champignons Aw,G,I,J	(V) Selleriecremesuppe Aw,G,I,J
Rohkost	1 Karotte	¼ Gurke	½ Paprika	1 Tomate	1 Karotte
Dessert	Erdbeeryoghurt G ✗	Vanillepudding G ✗	Brombeeryoghurt G ✗	Quark-Rosinen-Hefebrot Aw,G ✗	Schoko- Milchshake G ✗
Obst	1 Bio-Apfel ✗	1 Birne ✗	1 Banane ✗	1 Mandarine ✗	1 Orange ✗
Menü 1 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	* Rindergulasch Aw,I,J ✗	(V) Vegi-Geschnetzeltes in Gemüserahmsauce Aw,C,G,Hh,I,J	* Seelachsfilet „Müllerin“ mit Zaziki Aw,C,D,G,I,J ✗	* Rindfleisch-Haschee mit Tomaten Aw,I,J	* Hähnchengeschnetzeltes in Kräuterrahmsauce Aw,G,I,J ✗
Menü 2 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	(V) Paprikagulasch Aw,G,I,J		(V) 4 Grünkohl-Hanf-Bällchen mit Zaziki Aw,C,G,Hh,I,J		
Menü 4 Aufläufe & Gratins + 1 Gemüse oder Salat		(V) Vanillegrießbrei mit Zimt-Zucker Aw,G		(V) Penne-Nudeln mit Tomaten-Frischkäsesauce Aw,C,G,I,J ✗	(V) Ravioli mit Spinat-Käsefüllung und Kürbissauce Aw,C,G,I,J
Menü 5 Bio-Wochengericht + 1 Gemüse oder Salat	(V) Bio-Käsespätzle mit Bio-Zwiebelschmelze Aw,C,G,I,J	(V) Bio-Käsespätzle mit Bio-Zwiebelschmelze Aw,C,G,I,J ✗	(V) Bio-Käsespätzle mit Bio-Zwiebelschmelze Aw,C,G,I,J	(V) Bio-Käsespätzle mit Bio-Zwiebelschmelze Aw,C,G,I,J	(V) Bio-Käsespätzle mit Bio-Zwiebelschmelze Aw,C,G,I,J
Sättigungsbeilage 1	1 Vollkorn-Semmelknödel Aw,Ad,Ah,C,G,I,J	Kleine Pennenudeln w,C	Salzkartoffeln	Rahm-Kartoffelstampf G	Kleine Rösti ✗
Sättigungsbeilage 2	Spätzle A,C ✗	Bio-Reis	Kartoffelsalat I,J ✗	Vollkornreis	Hörnlenudeln Aw,C
Gemüsebeilage	Karottengemüse ✗	Sauerkirsch-Kompott	Bio-Mais ✗	Bio-Erbsen	Blumenkohl mit Semmelbrösel Aw,G
Salat	Rote-Bete Salat I,J	Chinakohlsalat ✗	Tomatensalat I,J ✗	Bunter Herbstsalat ✗	Eisbergsalat ✗
Wochensalat Ohne Suppe/ohne Dessert	(V) Bauernsalat mit gebratenen Pilzen, Kräuterfrischkäse, Radieschen, Cocktailtomaten, süßem Senf-Dressing und 1 Vollkornsemmel Ah,Ad,C,G,I,J	(V) Bauernsalat mit gebratenen Pilzen, Kräuterfrischkäse, Radieschen, Cocktailtomaten, süßem Senf-Dressing und 1 Vollkornsemmel Ah,Ad,C,G,I,J	(V) Bauernsalat mit gebratenen Pilzen, Kräuterfrischkäse, Radieschen, Cocktailtomaten, süßem Senf-Dressing und 1 Vollkornsemmel Ah,Ad,C,G,I,J	(V) Bauernsalat mit gebratenen Pilzen, Kräuterfrischkäse, Radieschen, Cocktailtomaten, süßem Senf-Dressing und 1 Vollkornsemmel Ah,Ad,C,G,I,J	(V) Bauernsalat mit gebratenen Pilzen, Kräuterfrischkäse, Radieschen, Cocktailtomaten, süßem Senf-Dressing und 1 Vollkornsemmel Ah,Ad,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	Die Vollkorn-Semmelknödel machen wir aus Vollkornsemmeln, gemahlener Vollkorn-, Dinkel- und Haferflocken, Milch, Eiern, Zwiebeln, Rapsöl, Petersilie und Gewürzen.	Unseren Grießbrei kochen wir mit Milch vom Bauernhof Mäckle, Hartweizengrieß, Vanille, Butter und Zucker.	In unseren vegetarischen Bällchen sind Hanfmehl und Hanfnüsse, Kartoffeln, Grünkohl, Pastinaken, Rapsöl, Zwiebeln, Mais und viele Gewürze.	Die Geflügelcremesuppe kochen wir aus Hühnerbrühe, Hühnerfleisch, Pilzen, Lauch, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Mehl, Milch Sahne und Rapsöl.	Unsere Ravioli füllen wir mit einer Mischung aus gehacktem Spinat, Edamer, Semmelbröseln, Eiern, Milch, Zwiebeln, Rapsöl und Gewürzen.