



07.12. – 11.12.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Warm					
Suppe	(V) Petersilienwurzelcremesuppe <small>Aw;G;I;J</small>	*Rinderbrühe mit Grießklöschchen <small>Aw;C;G;I;J</small>	(V) Kürbiscremesuppe <small>Aw;G;I;J</small>	(V) Spinatcremesuppe <small>Aw;G;I;J</small>	*Hühnerbrühe mit Gemüse und Nudeln <small>Aw;C;I;J</small>
Rohkost	½ Paprika	1 Karotte	¼ Gurke	1 Tomate	¼ Kohlrabi
Dessert	Mandarinenjoghurt <small>G</small>	Himbeer-Vanille-Milchshake <small>G</small>	Pfirsich-Karamellquark <small>G</small>	Schokopudding <small>G</small>	Möhren-Nuss-Schokokuchen <small>Aw;C;G;Hh</small>
Obst	1 Orange	1 Bio-Apfel	1 Birne	1 Banane	Trauben
Menü 1 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	*Rinderhackfleischbällchen in Tomatensoße <small>Aw;C;G;I;J</small>	*Paniertes Hähnchenschnitzel mit Soße <small>Aw;C;I;J</small>	(V) Spinat-Frischkäseravioli <small>Aw;C;G;I;J</small>	*5 Seelachs-Nuggets mit Remoulade <small>Aw;C;D;G;I;J</small>	*Rinderbraten mit Soße <small>Aw;I;J</small>
Menü 2 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	(V) Kartoffelgratin mit Käse überbacken <small>Aw;G;I;J</small>			(V) Vegi-Wurstgulasch <small>A;C;I;J</small>	
Menü 4 Aufläufe & Gratins + 1 Gemüse oder Salat		(V) Bio-Reis mit Kürbisragout <small>Aw;G;I;J</small>	(V) Heißer Grießbrei mit Zimt und Zucker		(V) Spaghetti mit Tomatensoße <small>Aw;C;G;I;J</small>
Menü 5 Bio-Wochengericht + 1 Gemüse oder Salat	(V) Bio-Spätzle mit schwäbischen Bio-Linsen <small>Aw;C;I;J</small>	(V) Bio-Spätzle mit schwäbischen Bio-Linsen <small>Aw;C;I;J</small>	(V) Bio-Spätzle mit schwäbischen Bio-Linsen <small>Aw;C;I;J</small>	(V) Bio-Spätzle mit schwäbischen Bio-Linsen <small>Aw;C;I;J</small>	(V) Bio-Spätzle mit schwäbischen Bio-Linsen <small>Aw;C;I;J</small>
Sättigungsbeilage 1	Spaghetti <small>Aw;C</small>	Spätzle <small>Aw;C</small>	Apfelmus	Hörnlenudeln <small>Aw;C</small>	1 Vollkorn-Semmelknödel <small>Aw;C;G;I;J</small>
Sättigungsbeilage 2	Kleine Rösti	Salzkartoffeln	Sauerkirschkompott	Vollkornreis	Spätzle <small>Aw;C</small>
Gemüsebeilage	Zuckermais	Bio-Erbisen <small>I;J</small>	Tomatenragout <small>A;I;J</small>	Broccoli	Rahmkohlrabi <small>Aw;G;I;J</small>
Salat	Eisbergsalat	Rohkostsalat <small>C;G;I;J</small>	Endiviensalat	Gurkensalat <small>I;J</small>	Rote-Betesalat <small>I;J</small>
Wochensalat Ohne Suppe/ohne Dessert	(V) „Vitalsalat“ mit Rucola, Kirschtomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen, Käse, Kiwi, Orangen, Buttermilchdressing und 1 Vollkornsemmel <small>Aw;C;G;I;J</small>	(V) „Vitalsalat“ mit Rucola, Kirschtomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen, Käse, Kiwi, Orangen, Buttermilchdressing und 1 Vollkornsemmel <small>Aw;C;G;I;J</small>	(V) „Vitalsalat“ mit Rucola, Kirschtomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen, Käse, Kiwi, Orangen, Buttermilchdressing und 1 Vollkornsemmel <small>Aw;C;G;I;J</small>	(V) „Vitalsalat“ mit Rucola, Kirschtomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen, Käse, Kiwi, Orangen, Buttermilchdressing und 1 Vollkornsemmel <small>Aw;C;G;I;J</small>	(V) „Vitalsalat“ mit Rucola, Kirschtomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen, Käse, Kiwi, Orangen, Buttermilchdressing und 1 Vollkornsemmel <small>Aw;C;G;I;J</small>
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 <small>G;I;J</small>	Kräuterdressing 1 L <small>I;J</small>	Balsamicodressing 1 L <small>I;J;L</small>	Paprika-Sauerrahmdressing 1 L <small>G;I;J</small>	Frenchdressing 1 L <small>G;I;J</small>
Wissenswertes	<i>Die Rinderhackfleischbällchen macht unser Metzgermeister Mathias aus frischem Rindfleisch, Brotwürfeln, Eiern, Zwiebeln, Petersilie und Gewürzen.</i>	<i>Der Kürbis für unser Ragout kommt vom Demeterhof „Hof-Lebensraum“ in Schnürpflingen.</i>	<i>In der Füllung für unsere Ravioli ist gehackter Spinat, Brotwürfel, Eier, Gewürze, Kräuter, Ricotta und Frischkäse.</i>	<i>Die Vegi-Würstchen für unser Gulasch machen wir aus Eiweiß vom Hühnerei, Rapsöl, Haferflocken, Gemüse und Gewürzen.</i>	<i>Den leckeren Kuchen backt unser Bäckermeister Bernd aus Mehl, Eiern, Milch, Butter, Zucker, Kakao, frischen Möhren und Haselnüssen.</i>