



03.05.- 07.05.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Warm					
Suppe	*Rinderbrühe mit Eierflocken C,I,J	*Hühnerbrühe mit Gemüse und Nudeln A,C,I,J	(V) Broccolicremesuppe A,C,I,J	(V) Lauchcremesuppe A,G,I,J	(V) Klare Gemüsesuppe I,J
Rohkost	½ Paprika	¼ Gurke	Radischen	1 Karotte	1 Tomate
Dessert	Himbeerjoghurt G	Erdbeer- Vanille- Milchshake G	Schoko- Bananen- Muffin A,C,G,H	Apfel- Tiramisucreme G	Zitronenkuchen A,C,G,H
Obst	1 Birne	1 Orange	1 Banane	1 Bio- Apfel	1 Birne
Menü 1 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	*Rinderhacksteak mit Burgerdip A,C,G,I,J	*Gebratene Hähnchenkeule mit Bratensoße A,I,J	*Putenschnitzel in Rahmsoße A,G,I,J	* „Fish n Chips“ Seelachs nuggets und Kräuterdip A,C,D,G,I,J	*Feines Kalbsragout A,G,I,J
Menü 2 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	(V) Gemüseschnitzel mit Burgerdip A,C,G,I,J			(V) Rote- Bete- Feta- Bratling mit Schnittlauchsoße A,C,G,I,J	
Menü 4 Aufläufe & Gratins + 1 Gemüse oder Salat		(V) Spaghetti mit Tomatensoße und Reibkäse A,C,G,I,J	(V) 3 Pfannkuchen mit Zimt- Zucker A,C,G		(V) Nudelgratin mit Käsesoße überbacken A,C,G,I,J
Menü 5 Bio-Wochengericht + 1 Gemüse oder Salat	(V) Bio- Spätzle mit schwäbischen Bio- Linsen A,C,I,J	(V) Bio- Spätzle mit schwäbischen Bio- Linsen A,C,I,J	(V) Bio- Spätzle mit schwäbischen Bio- Linsen A,C,I,J	(V) Bio- Spätzle mit schwäbischen Bio- Linsen A,C,I,J	(V) Bio- Spätzle mit schwäbischen Bio- Linsen A,C,I,J
Sättigungsbeilage 1	Kleine Ofenkartoffeln I,J	Bio- Reis	Spätzle A,C	Salzkartoffeln	1 Kartoffelknödel
Sättigungsbeilage 2	1 Hamburgersemmel A,C,G,K	Kartoffelpüree G	Vollkorn- Dinkelnudeln A,C	Kleine Rösti	Dinkel- Vollkornspätzle A,C
Gemüsebeilage	Gurken- Tomatenscheiben	Rahmkohlrabi A,G,I,J	Apfelmus	Bio- Erbsen	Grüne Bohnen I,J
Salat	Bunter Wiesensalat	Maissalat I,J	Bohnensalat I,J	Eisbergsalat	Endiviensalat
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	*„Frühlings- Protein- Bowl“ mit Spargel, roten Linsen, Ei, Putenschinken, Früchten, Salat, Kürbiskern dressing und 1 Vollkornsemmel A,C,G,I,J	*„Frühlings- Protein- Bowl“ mit Spargel, roten Linsen, Ei, Putenschinken, Früchten, Salat, Kürbiskern dressing und 1 Vollkornsemmel A,C,G,I,J	*„Frühlings- Protein- Bowl“ mit Spargel, roten Linsen, Ei, Putenschinken, Früchten, Salat, Kürbiskern dressing und 1 Vollkornsemmel A,C,G,I,J	*„Frühlings- Protein- Bowl“ mit Spargel, roten Linsen, Ei, Putenschinken, Früchten, Salat, Kürbiskern dressing und 1 Vollkornsemmel A,C,G,I,J	*„Frühlings- Protein- Bowl“ mit Spargel, roten Linsen, Ei, Putenschinken, Früchten, Salat, Kürbiskern dressing 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	Unsere Burgerdip machen wir aus gehackten Tomaten, Tomatenmark, Apfelmus, Zwiebeln, Rapsöl, Senf, selber gemachter Mayonaise und Gewürzen.	Unsere Bio- Eier für die leckeren Bio- Spätzle bekommen wir vom Bio- Geflügelhof „bioyum“ aus Salgen und das Bio-Mehl liefert und die Friesinger Mühle	Den Schoko- Bananen- Muffin bäckt unser Bäckermeister Bernd aus Mehl, Zucker, Rapsöl, Kakao, Bananen und Milch	Den Rote- Bete- Bratling machen wir nach Rezeptur und Empfehlung des Landeszentrum für Ernährung.	Den Nudelgratin machen wir aus selbstgemachten Hörnlenudeln mit einer feinen Sahnesoße und viel Edamerkäse.