

31.03. - 04.04.2025 Warm	Montag - nur Kernzeit -	Dienstag - nur Kernzeit -	Donnerstag
Dessert	Stracciatellajoghurt g	 Bio-Fruchtjoghurt g	 Vanillepudding g
Obst/ Rohkost	  Bio-Apfel		
Menü I Zur Auswahl: Sättigungsbeilage/ Gemüse/ Salat	BIO – MENÜ 100% BIO! (V) Spaghetti A;C mit Tomatensoße A;I;J und Blattsalat	 *Gebratenes Seelachsfilet in Gemüse-Kräutersoße A;D;G;I;J	BIO – MENÜ 100% BIO! *Rindergeschnetzeltes in Rahmsoße A;G;I;J mit Kartoffelstampf g
Menü II Zur Auswahl: Sättigungsbeilage/ Gemüse/ Salat		BIO – MENÜ 100% BIO! (V) Gnocchi A;C;I;J mit Käsesoße A;G;I;J und Rote-Bete-Salat I;J	(V) 2 Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt dazu Remouladendip A;C;G;I;J
Sättigungsbeilage I		  Salzkartoffeln	Bio-Kartoffelstampf g
Gemüsebeilage			 Grüne Bohnen I;J
Salat	 Bio-Blattsalat	  Bio-Rote-Bete-Salat I;J	  Blattsalat
Salatdressing	 Bio-Dressing 0,5 L C;G;I;J	 Kräuterdressing 0,5 L I;J	 Paprika-Sauerrahmdressing 0,5 L 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
Wissenswertes		<i>Unsere Gemüse- Kräutersoße kochen wir aus frischem Gemüse wie Lauch, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Paprika und Zucchini - verfeinert wird es mit leckeren Kräutern.</i>	

 = Vegan