

07.07.- 11.07.2025 Warm	Montag	Dienstag	Donnerstag
Suppe	 (V) Bio-Erbсен-Kartoffelsuppe A;G;I;J		
Dessert	 Stracciatellajoghurt c	Bio-Beerenquark c	Vanillepudding c
Obst/ Rohkost	 ½ Paprika	  Nektarine	  Bio-Apfel
Menü I Zur Auswahl: Sättigungsbeilage/ Gemüse/ Salat	 *Gebackenes Seelachsfilet mit Joghurt-Remoulade A;C;D;G;I;J	BIO – MENÜ 100% BIO! *Penne A;C mit Rindfleischbolognese A;I;J und Gurkensalat I;J	 *Gegrillte Hähnchenkeule mit Bratensoße A;I;J
Menü II Zur Auswahl: Sättigungsbeilage/ Gemüse/ Salat	BIO – MENÜ 100% BIO! Kleine Dampfnudeln mit Vanillesoße c und Apfelmus	 (V) Gebackenes Gemüseschnitzel mit Tomatensoße A;C;G;I;J	BIO – MENÜ 100% BIO! (V) Vegihack-Gemüse-Tomaten- Haschee A;I;J mit Kartoffelstampf c
Sättigungsbeilage I	 Salzkartoffeln	Kleine Rösti c	 Spätzle A;C
Salat	  Tomatensalat I;J	  Bio-Gurkensalat I;J	 Karottensalat C;G;I;J
Salatdressing	 Joghurtdressing 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  = Vegan	<i>Das Seelachsfilet ist reich an Eiweiß, B-Vitaminen und Mineralstoffen – diese sind sehr wichtig für das Wachstum und die Entwicklung.</i>	<i>Unsere leckere Tomatensoße kochen wir aus Gemüsebrühe, Tomaten, Tomatenmark, Zwiebeln, Rapsöl, Olivenöl, etwas Mehl und Maisstärke, Kräutern und Gewürzen.</i>	<i>Unsere Spätzle machen wir aus Weizen-Dunst mit frischen Eiern vom Geflügelhof Koppenhöfer, etwas Wasser, Salz und Rapsöl.</i>