

05.05.- 09.05.2025 Warm	Montag	Dienstag	Donnerstag
Suppe	 (V) Bio-Gemüsecremesuppe A;G;I;J		
Dessert	Erdbeerquark G	 Pfirsichjoghurt G	Ananas-Grütze
Obst/ Rohkost	 ¼ Paprika	1 Orange	Cocktailtomaten
Menü I Zur Auswahl: Sättigungsbeilage/ Gemüse/ Salat	*Kalbsfleischbällchen in Rahmsauce A;C;G;I;J	 *Seelachs nuggets mit Joghurtdip A;C;D;G;I;J	BIO – MENÜ 100% BIO! *Rindfleischbällchen A;C;I;J in Rahmsauce A;G;I;J mit Hörnleudeln A;C und Blattsalat
Menü II Zur Auswahl: Sättigungsbeilage/ Gemüse/ Salat	BIO – MENÜ 100% BIO!  (V) Gemüsecremesuppe A;G;I;J Kaiserschmarren A;C;G;H mit Vanillesauce G und Apfelmus	(V) Pennenudeln mit Tomatensauce und Reibekäse A;C;I;J	(V) Pfannkuchen mit Zimt-Zucker A;C;G
Sättigungsbeilage I	Spätzle A;C	 Kartoffelsalat I;J	
Gemüsebeilage			Apfelmus
Salat	Blattsalat	 Bio-Gurkensalat I;J	Bio-Blattsalat
Salatdressing	 Joghurtdressing 0,5 L C;G;I;J	 Kräuterdressing 0,5 L I;J	 Bio-Dressing 0,5 L C;G;I;J
Wissenswertes  = Vegan	<i>Kaiserschmarren ist ein leckeres, fluffiges Gericht, das einst ein kleiner Kaiser erfand, um seine Gäste mit einem süßen Festessen zu erfreuen! Mit der Vanillesauce und dem Apfelmus wird das Gericht zu einem wahren Geschmackserlebnis!</i>	<i>Gurken bestehen zu etwa 95 % aus Wasser, was sie zu einem erfrischenden Snack macht und hilft, den Durst zu stillen. Zudem enthalten sie wichtige Vitamine und Mineralstoffe, wie Vitamin K, das gut für die Knochen ist, sowie Kalium, das wichtig für die Muskelfunktion ist.</i>	

