

19.05.- 23.05.2025 Warm	Montag	Dienstag	Donnerstag
Dessert	Ananasquark G		 Erdbeerjoghurt G
Obst/ Rohkost	  Bio-Orange	 ½ Paprika	 Bio-Banane
Menü I Zur Auswahl: Sättigungsbeilage/ Gemüse/ Salat	(V) Vanille-Milchreis mit Zimt-Zucker G	*Rindergulasch mit Paprika A;I;J	 *Gebratenes Seelachsfilet mit Zucchini-Dillsoße A;D;G;I;J
Menü II Zur Auswahl: Sättigungsbeilage/ Gemüse/ Salat	BIO – MENÜ 100% BIO!  (V) Rahmlinsen mit Lauch, Sellerie und Karotten, A;G;I;J dazu hausgemachte Spätzle A;C	(V) Spaghetti mit Käsesoße A;C;G;I;J	BIO – MENÜ 100% BIO! (V) Käsespätzle mit Rahm und Zwiebelschmelze A;C;G;I;J Blattsalat
Sättigungsbeilage I	Bio-Spätzle A;C		  Salzkartoffeln
Sättigungsbeilage II	 Bio-Apfelmus	 1 Vollkorn-Semmelknödel A;C;G;I;J	
Gemüsebeilage			 Zuckermais
Salat	 Blattsalat	 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>Sellerie bietet viele Vorteile, denn er ist kalorienarm, enthält viele Vitamine und Mineralstoffe wie Vitamin K, Vitamin C, Kalium und Folsäure, fördert die Verdauung, stärkt das Immunsystem und kann durch seine entzündungshemmenden Eigenschaften zur Gesundheit beitragen.</i>	<i>Unser hausgemachtes Kirsch- Milchshake mit Flohsamen ist eine köstliche und gesunde Leckerei! - ein erfrischender Snack, der voller Vitamine und Antioxidantien steckt – perfekt für einen energiereichen Tag!</i>	<i>Zucchini ist kalorienarm, enthält viel Wasser, was sie erfrischend macht, ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen wie Vitamin C und Kalium, fördert die Verdauung und unterstützt die Gesundheit des Herzens.</i>