
























07.04. - 11.04.2025 Warm	Montag	Dienstag	Donnerstag
<b>Dessert</b>	Erdbeerquark G		 Rote Grütze
<b>Obst/ Rohkost</b>	  Bio-Mandarine	 Bio-Apfel	  Bio-Banane
<b>Menü I</b> Zur Auswahl: Sättigungsbeilage/ Gemüse/ Salat	*Rindfleisch-Gemüse-Linsenbällchen in Bratensoße A;C;G;I;J	 *Seelachs nuggets mit Zaziki A;C;D;G;I;J	 *2 Kalbsfleisch-Maultaschen mit Bratensoße A;C;G;I;J
<b>Menü II</b> Zur Auswahl: Sättigungsbeilage/ Gemüse/ Salat	<b>BIO – MENÜ 100% BIO!</b>  (V) Rahmlinsen mit Lauch, Sellerie und Karotte A;G;I;J dazu hausgemachte Spätzle A;C	<b>BIO – MENÜ 100% BIO!</b> (V) Vegi-Geschnetzeltes mit Mais, Erbsen, Paprika in Kürbissoße A;G;I;J dazu Bio-Vollkornreis	(V) Pancakes mit Karamellosoße A;C;G
<b>Sättigungsbeilage I</b>	Bio-Spätzle A;C	 Salzkartoffeln	  Kartoffelsalat I;J
<b>Sättigungsbeilage II</b>		  Bio-Vollkornreis	
<b>Gemüsebeilage</b>		 Gemüsemais	 Apfelmus
<b>Salat</b>	 Chinakohlsalat	  Blattsalat	
<b>Salatdressing</b>	 Joghurdressing 0,5 L C;G;I;J	 Kräuter dressing 0,5 L I;J	 Paprika-Sauerrahmdressing 0,5 L C;G;I;J
<b>Sonderkost</b> Ohne Suppe/ ohne Dessert	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt
<b>Wissenswertes</b>   = Vegan	<i>Der empfohlene Tagesbedarf an Vitamin C variiert je nach Alter. Für Kinder im Alter von 1-3 Jahren liegt er bei etwa 15 mg pro Tag, während Kinder im Alter von 4-8 Jahren etwa 25 mg pro Tag benötigen. Eine Bio-Mandarine enthält in der Regel etwa 30-60 mg Vitamin C - somit ist der Tagesbedarf bereits gedeckt!</i>		<i>Die Kalbfleisch- Maultaschen machen wir aus selbstgemachtem Teig mit einer Füllung aus frischem Kalbfleisch nach einem hauseigenen Rezept von unserem Metzgermeister Matze - eine leckere und beliebte schwäbische Spezialität.</i>