








































21.04.- 25.04.2025 Warm	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
BIO – MENÜ 100% BIO!	<i>Ostermontag</i>	(V) Makkaronelli A;C mit Rahmratatouillesoße A;G;I;J und Blattsalat Pfirsichquark G	 *Rindfleisch-Linsen- Gemüsegulasch A;I;J mit Kartoffelstampf G Orange	(V) Rührei C;I;J mit Rahmspinat A;G;I;J und Salzkartoffeln Apfel	(V) Vegi-Geschnetzeltes in Paprikarahmsauce A;C;G;I;J mit Reis und Karottensalat C;G;I;J Bio-Erdbeer-Milchshake mit Flohsamen G
Suppe	*****	 (V) Minestrone A;C;I;J	 (V) Gemüsebrühe mit Nudeln A;C;I;J	 (V) Champignoncremesuppe A;G;I;J	 (V) Gemüsebrühe mit Grießklößen A;C;G;I;J
Dessert	*****	 Bio-Pfirsichquark G	 Müsliriegel H	Vanillepudding G	 Bio-Erdbeer-Milchshake mit Flohsamen G
Obst/ Rohkost	*****	 1 Karotte	  ¼ Gurke	  Bio-Apfel	 Bio-Orange
Menü I Zur Auswahl: Sättigungsbeilage/ Gemüse/ Salat	*****	*Chicken-Nuggets A;C;I;J mit hausgemachtem Ketchupdip A;E;F;I;J	(V) Vanille-Milchreis mit Zimt-Zucker G	 *Kabeljaufrüadellen mit Remoulade A;C;D;G;I;J	*Spaghetti mit Rindfleischbolognese und Reibekäse A;C;G;I;J
Menü II Zur Auswahl: Sättigungsbeilage/ Gemüse/ Salat	*****	 (V) Käsenuggets mit hausgemachtem Ketchupdip A;C;G;E;F;I;J	(V) Gebratener Reis mit Ei, Lauch und Sojasoße A;E;F;C;I;J;K	(V) Vegi-Köttbullar in Vegi-Rahmsauce A;C;G;I;J	 (V) Gebratene Vollkorn- Hörnlenudeln mit Ei, Kräutern und Tomatensoße A;C;G;I;J
Sättigungsbeilage I	*****	Kleine Rösti c	Bio-Kartoffelstampf G	  Bio-Salzkartoffeln	 Bio-Reis
Sättigungsbeilage II	*****	 Spätzle A;C	Fussili A;C	 Bio-Reis	Vollkorn-Hörnlenudeln A;C
Gemüsebeilage	*****	 Erbsen	Apfelmus	 Brokkoli	  Karottengemüse
Salat	*****	  Bio-Blattsalat	 Blattsalat	  Gurkensalat I;J	 Blattsalat
Salatdressing	*****	 Bio-Dressing 0,5 L I;J	 Balsamicodressing 0,5 L I;J;L	 Paprika-Sauerrahmdressing 0,5 L C;G;I;J	 Frenchdressing 0,5 L C;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	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt
Wissenswertes  = Vegan	*****	<i>Unsere Minestrone ist eine gute Vitaminquelle - diese kochen wir mit Bohnen, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Lauch, Sellerie, Karotten, Olivenöl, Gemüsebrühe, Kräutern und Gewürzen.</i>	<i>Das Rindfleisch ist ein wichtiger Nährstofflieferant. Eiweiß, Vitamin A, Vitamin B, Eisen, Zink und Selen – diese Inhaltstoffe finden sich alle im Rindfleisch.</i>	<i>Kabeljau ist nicht nur ein schmackhafter Fisch, sondern bietet auch zahlreiche gesundheitliche Vorteile. Unter anderem ist Kabeljau eine hervorragende Proteinquelle, die wichtig für den Muskelaufbau und das Immunsystem ist.</i>	<i>Der Bio-Erdbeer-Milchshake mit Flohsamen ist erfrischend und hat einen süßen fruchtigen Geschmack - Es ist ein echter Immunabwehr-Booster.</i>