

	Montag 19.10.	Dienstag 20.10.	Mittwoch 21.10.	Donnerstag 22.10.	Freitag 23.10.	Samstag 24.10.	Sonntag 25.10.
Menü 1 Vollkost	Spinatcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Gemüse - Lasagne ^{e,g1,m,r} (mit Zucchini, Paprika, Brokkoli) Tomatensauce ^{1,c,j,r} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Apfelquark ^{2,3,m}	gebrannte Grießsuppe ^{g1,j,r} Putengulasch ^{g1,r,s} Walznudeln ^{e,g1} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) frisches Obst	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Krustenbraten vom Schwein ^s Kümmelsauce ^{r,s} Röstitaler ^{e,m} Erbsegemüse natur Mandarinenreis ^m	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} Saure Bohnen ^{1,c,g1,j,r} mit Schübling (Schwein) ^{2,3,8,s} Eierspätzle ^{e,g1} Muffin mit Johannisbeeren ^{e,g1,m}	Selleriecremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Schlemmerfilet Bordelaise ^{f,g1} Dillsauce ^{g1,j,m,r,s} Salzkartoffeln Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Schokopudding ^m	Fruchtjoghurt ^m Erbseneintopf mit Speck ^{1,2,3,8,j,r} (Schwein) Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Lauch Weckle ^{a,g1} Fruchtcocktail ¹	Maultäschlesuppe (Schwein) ^{e,g1,j,r} Schweineschnitzel natur ^{g1} Bratensauce ^r Kroketten ^{1,g1} Leipziger Allerlei natur (Erbsen, Karotten, Spargel) Kirsch - Schokokuchen ^{e,g1}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes- /Reduktions- kost	Spinatcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Spinatknödel ^{e,g1,m} Champignon - Gemüsesauce ^{3,g1,j,m,r,s} (leichte Sahnesauce) Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Apfelquark ^{2,3,m}	gebrannte Grießsuppe ^{g1,j,r} Lachsfilet gedünstet ^f Basilikumsauce ^{g1,j,m,r,s} (leichte Sahnesauce) Salzkartoffeln Fingermöhren natur frisches Obst	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Couscouspfanne m. Hähnchenstreifen ^{g1,r} (Champignons, Karotten und Romanesco) Bratensauce ^r Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Mandarinenreis ^m	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} Rinderbraten ^r Bratensauce ^r Petersilienkartoffeln Kaisergemüse natur (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten) Muffin mit Johannisbeeren ^{e,g1,m}	Selleriecremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Putenrollbraten mit Gemüsefülle ^{8,r,s} (mit Karotten und Petersilie) Apfelsauce ^r Rigatoni ^{g1} Brokkoli natur Schokopudding ^m	Naturjoghurt ^m Truthahnschnitzel Bratensauce ^r Ebly-Reismischung ^{g1} (Weizen mit Reis) Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) Fruchtcocktail ¹	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Kalbsbraten Bratensauce ^r Bandnudeln ^{g1} Zucchini-Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Kirsch - Schokokuchen ^{e,g1}
Menü 3 Fleischlos	Spinatcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Quark-Grieß-Auflauf ^{2,e,g1,m} mit Erdbeersauce Pflirsichkompott Apfelquark ^{2,3,m}	gebrannte Grießsuppe ^{g1,j,r} Gemüse Krusties ^{e,g1,m,r} (Erbsen, Mais, Karotten) Basilikumsauce ^{g1,j,m,r,s} (Sahnesauce) Salzkartoffeln Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) ^f frisches Obst	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Eierpfannkuchen ^{e,g1} Pilzragout ^{g1,j,m,r} (mit Sahne) Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Mandarinenreis ^m	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} vegetarische Tortellini ^{e,g1,m} (mit Ricotta - Spinatfüllung) Tomatensauce ^{1,c,j,r} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) Muffin mit Johannisbeeren ^{e,g1,m}	Selleriecremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Polentaschnitte ^{2,e,j,m,r} mit Paprikasauce ^{1,c,j,r,s} Gurken - Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Schokopudding ^m	Fruchtjoghurt ^m Erbseneintopf ^{j,r} (mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Lauch) Vollkornweckle ^{a,g1} Fruchtcocktail ¹	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Gorgonzolasauce ^{g1,j,m,r} mit Birnenstreifen Bandnudeln ^{g1} Zucchini-Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Kirsch - Schokokuchen ^{e,g1}

Wir streben eine Station - Ernährung - Zertifizierung an. Das gesundheitsfördernde Angebot ist fett gedruckt. Änderungen vorbehalten!

Wir verwenden folgende Artikel aus kontrolliert ökologischem Anbau: alle Nudeln (außer Spätzle, Knöpfe) Kaisergemüse (Karotten, Brokkoli und Blumenkohl) und Prinzessbohnen

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff
c Schwefeldioxid/Sulfit
m Milch/Lactose

2 Konservierungstoff
e Eier
r Sellerie

3 Antioxidationsmittel
f Fisch
s Senf

8 mit Phosphat
g1 Weizen

a Sesam
j Soja



DE-ÖKO-006