



09.03. – 13.03.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Warm					
Suppe	* Rinderbrühe mit Eierflocken <small>C,I;J</small>	* Hühnerbrühe mit Gemüse und Nudeln <small>Aw,C;J</small>	(V) Broccolicremesuppe <small>Aw,G;I;J</small>	(V) Klare Gemüsesuppe <small>I;J</small>	(V) Zucchini cremesuppe mit Kräutern <small>Aw,G;I;J</small>
Dessert	Himbeerjoghurt <small>G</small>	Apfelmus	Mandarinenquark <small>G</small>	Schokokuchen <small>Aw,C;G;H</small>	Früchte-Kokosjoghurt <small>G</small>
Menü + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	(V) Vegi-Frikadelle mit Gemüserahmsoße <small>Aw,C;G;H;I;J</small>	* 1 Lachsbratling mit Joghurt-Remoulade <small>Aw,C;D;G;I;J</small>	* 2 Hähnchen-Grillbratwürste mit BBQ-Soße <small>Aw,E;F;I;J;O</small>	(V) Paprika-Möhren-Zucchini in Currysoße <small>Aw,E;F;G;I;J</small>	* Feines Kalbsragout mit Champignons <small>Aw,G;I;J</small>
Sättigungsbeilage	Kartoffelpüree <small>G</small>	Salzkartoffeln	Fusilli <small>Aw,C</small>	Vollkornreis	Dinkelnudeln <small>Ad;C</small>
Gemüsebeilage		Karotten-Fenchelgemüse <small>I;J</small>			Grüne Bohnen
Salat	Salat Italia	Eisbergsalat	Maissalat <small>I;J</small>	Rohkost-Linsensalat <small>I;J</small>	
Salatdressing	Joghurdressing <small>G;I;J</small>	Kräuterdressing <small>I;J</small>	Balsamicodressing <small>I;J;L</small>	Paprika-Sauerrahmdressing <small>G;I;J</small>	
Wissenswertes	<i>Unsere Vegi-Frikadelle machen wir aus: Erbsenprotein, Grünkohl, Karotten, Sellerie, roten Linsen, Kartoffeln, Leinsaat, Haferflocken, Tomaten, Zwiebeln, Rapsöl und Gewürzen.</i>	<i>Die Lachsbratlinge machen wir aus Räucherlachs, Brot, Ei, Zwiebeln, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Gewürzen.</i>		<i>Den Schokokuchen macht unser Bäckermeister Bernd aus Eiern, Milch, Mehl, etwas Backpulver, Zucker, Kakao, Butter und Rapsöl.</i>	<i>Unseren leckeren Früchte-Kokos-Joghurt stellen wir aus folgenden Produkten her: Frischer Joghurt vom Bauern Mäckle, Äpfeln, Birnen, Pfirsiche, Mandarinen, Kokosraspeln, Kokosmilch und ein klein wenig Zucker.</i>