

09.10.- 13.10.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Warm				
Suppe	 Lauchcremesuppe A;G;I;J	 Rinderbrühe mit Quarkklöschen A;C;G;I;J	 Gemüsecremesuppe A;G;I;J	 Gebrannte Grießsuppe A;I;J
Dessert	 Mandarinenjoghurt G		 Pfirsich- Karamellquark G	Nusspudding G;H
Obst		  1 Pflaume		
Menü 1 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	*1 große Kalbsbratwurst mit Soße A;I;J;O	*Rindfleischküchle mit Burgerdip A;C;G;E;F;I;J		
Menü 2 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat			 *Gebratenes Seelachsfilet mit Kräutersoße A;D;G;I;J	
Menü 4 Aufläufe & Gratins + 1 Gemüse oder Salat				(V) 3 Pfannkuchen mit Zimt-Zucker A;C;G
Sättigungsbeilage 1	 Kartoffelpüree G	 Hamburgersemmel A;K	  Weißer Bio-Reis	
Gemüsebeilage				 Sauerkirschkompott
Salat	  Blattsalat	  Gurken- Tomatenscheiben	  Chinakohlsalat	
Salatdressing	 Joghurtdressing 0,5 L C;G;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 Rinderbrühe kochen wir aus Rinder-Fleischknochen mit Lauch, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Tomaten, Kräutern und Gewürzen.</i>	<i>Das Seelachsfilet ist reich an Eiweiß, B- Vitaminen und Mineralstoffen – diese sind sehr wichtig für das Wachstum und die Entwicklung.</i>	