



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



Änderungen vorbehalten

43.KW

Speiseplan vom:

25.10.-29.10.2021

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**nach DGE-Empfehlung**  
Italienisches Tofu-  
Gemüseragout M,Sel,So  
mit Oliven, Zucchini  
und Bohnen  
dazu Reis G

Allgäuer Käsespätzle Ei,G1,M  
mit Zwiebelsauce M,Sel  
dazu Gurkensalat Sen

**nach DGE-Empfehlung**  
Vollkorn-Pennnudeln G1,G2  
mit einer Spinat- Käsesauce M,Sel  
dazu Mixsalat mit  
Joghurtdressing Ei,G1,M,Sen

Pasta "Tricolore" 2-G1  
mit Ricotta-Tomatensauce  
M,Sel  
dazu Gurkenrahmsalat  
Ei,G1,M,Sen

Gemüse-Couscous  
mit Paprika, Bohnen  
und Karotten G,Sel  
dazu ein Kräuter-Joghurt-Dip M

Menü 2  
Vegi

Makkaroni G1  
mit Brokkoli-  
Rahmsauce M,Sel  
dazu einen kleinen Salat

Spinat-Lasagne Ei,G1,M,Sel  
mit Käse M  
überbacken  
dazu Tomatensauce Sel

Kartoffel-Tortilla Ei,M  
mit Spinat und Käse M  
dazu Mixsalat  
mit Joghurtdressing Ei,G1,M,Sen

**nach DGE-Empfehlung**  
Vegetar. Schnibbelbohnen  
Kartoffeleintopf mit  
Suppengemüse aus Möhren,  
Sellerie und Lauch Sel  
dazu ein Stück Fladenbrot  
G1,Ses

Graupensuppe G  
mit Wurzelgemüse Sel  
aus Möhren, Sellerie  
und Lauch  
dazu ein Stück Baguette G1

Menü 3

Rindsbratwurst  
mit Paprikagemüse Sel  
dazu Kartoffelpüree M

**nach DGE-Empfehlung**  
Hähnchenbrust  
in Rahmsauce M,Sel  
dazu Kohlrabi "natur"  
und Kartoffeln

Nuggets  
vom Hähnchen-Innenfilet Ei,G1  
und Kartoffelpüree M  
dazu Gurkensalat Sen

Hähnchengeschnitztes  
in Rahmsauce M,Sel  
mit Erbsen-Möhrengemüse  
und Salzkartoffeln

**nach DGE-Empfehlung**  
Nudeln G1  
mit Thunfisch F  
in Tomatensauce Sel  
mit Erbsen und Paprika  
dazu ein Möhrensalat Sen

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**nach DGE-Empfehlung**  
Naturjoghurt mit Chiasamen M

Naturjoghurt M

Dessert

**nach DGE-Empfehlung**  
Stückobst

**nach DGE-Empfehlung**  
Ungesüßter Quark M  
mit Kirschen

**nach DGE-Empfehlung**  
Stückobst

Pfirsichjoghurt M

**nach DGE-Empfehlung**  
Rohkost ungeschnitten

Dessert

Apfel

Stückobst

Banane

Birne

Kiwi

(Aufpreis 0,30 €)

Unser  
Premiummenü  
nach DGE  
mit Bio-Anteil  
(Aufpreis 1,00 €)

**Premium-Menü**  
Italienisches Tofu- Bio-  
Gemüseragout M,Sel,So  
mit Oliven, Zucchini  
und Bohnen  
dazu Reis G

**Premium-Menü**  
Hähnchenbrust  
in Rahmsauce M,Sel  
dazu Kohlrabi "natur"  
und Bio-Kartoffeln

**Premium-Menü**  
Vollkorn-Pennnudeln G1,G2  
mit einer Bio-Blattspinat-  
Käsecreme M,Sel  
dazu Mixsalat  
mit Joghurtdressing Ei,G1,M,Sen

**Premium-Menü**  
Vegetar. Schnibbelbohnen  
Kartoffeleintopf mit Bio-  
Suppengemüse aus Möhren,  
Sellerie und Lauch Sel dazu  
ein Stück Fladenbrot G1,Ses

**Premium-Menü**  
Bio-Nudeln G1  
mit Thunfisch F  
in Tomatensauce Sel  
mit Erbsen und Paprika  
dazu ein Möhrensalat Sen

Inhaltsstoffe:

G=Getreide G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer G7= Hybridstämme M=Milch Ei=Ei So=Soja Sel=Sellerie Sen=Senf Ses= Sesam Er=Erdnüsse N=Schalenfrüchte N1=Mandel  
N2=Haselnuss N3=Walnuss K=Krebstiere F=Fisch Su=Schwefeldioxid L=Lupine W=Weichtiere 1)Konservierungsstoff 2)Farbstoff 3)Antioxidationsmittel 4)Süßungsmittel 12)Geschmacksverstärker  
In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet.

Zu- und Abbestellungen bedürfen der Schriftform (Fax oder E-Mail). Bitte geben Sie uns Ihre Bestellvorschau rechtzeitig auf. Wir sind ein nach EG Öko-Verordnung zertifizierter Bio-Betrieb, Kontrollstelle DE-ÖKO-006