Speisekarte





	EM Aktions Wochen						
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonnta
Salatteller Vegetarisch		Salatteller (Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat, Tomate, Joghurtdressing (C,G)		Salatteller (Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat, Tomate, Joghurtdressing (C,G)			
Menülinie 1 *	Süßkartoffel-Zucchiniauflauf mit Käse überbacken (C) dazu Karottensalat (5,P)	RUMÄNIEN lahnie de fasole Eintopf mit weißen Bohnen,Karotte, Pastinake, Tomate dazu Krautsalat (5,P)	Hähnchenschnitzel (natur) (Aa) in fruchtiger Currysauce (Erbsen, Ananas, Pfirsich) (C,G) dazu Bio-Möhren	Seelachsfilet (E) mit Kräutersauce aus Petersilie, Kerbel und Lauch (C) dazu Gurkensalat in Essig-Öl- Dressing (3,5,G,P)			
empfohlene Beilage *			Bio-Bulgur (Aa)	Bio-Salzkartoffeln			
Menülinie 2 Vegetarisch			Gebackener Camembert (Aa,C) mit kl. Salat an French Dressing (B,G) dazu Preiselbeeren und Baguettebrötchen (Aa)	SCHWEIZ Älpler-Makkaroni (Nudelauflauf mit Kartoffeln und Röstzwiebeln) (5,Aa,C) dazu Gurkensalat in Essig-Öl- Dressing (3,5,G,P)			
Menülinie 3 Fleisch/Fisch	GEORGIEN Tschachochbili (Hähnchen in Tomaten-Zwiebelsauce) dazu Karottensalat (5,P)	Schwäbische Maultaschen (Schwein) (Aa,B,D) mit Zwiebelschmelze und Bratensauce (5,G)					
Beilagen (wahlweise)	Bio-Spirelli (Aa) Petersilienkartoffeln	Kartoffelsalat (Rinderbrühe) (D)	Bio-Bulgur (Aa) Butterkartoffein (C)	Knöpfle (Aa,B) Bio-Salzkartoffeln			
Dessert *	Bio-Obst	BELGIEN Belgische Waffeln (Aa,B,H) mit Erdbeer-Kirschgrüze	Pfirsich-Maracuja-Joghurt (C)	Selbstgemachter Grießbrei (Aa,C)			

