


















03.02.25- 07.02.25 Warm	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
BIO – MENÜ 100% BIO!			(V) Kartoffelsuppe A;G;I;J Milchreis mit G Zimt-Zucker und Apfelmus	 (V) Kartoffelgratin A;C;G;I;J mit Karotten- Apfelsalat mit Joghurt I;J;G Vanillepudding G
Suppe	 (V) Klare Gemüsesuppe mit Nudeln A;C;I;J	 (V) Lauchcremesuppe A;G;I;J		  (V) Gebrannte Grießsuppe A;I;J
Dessert	 Beerenquark G	Müsliriegel	 Stracciatellajoghurt G	 Bio-Vanillepudding G
Menü I Zur Auswahl: Sättigungsbeilage/ Gemüse/ Salat	*Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce A;G;I;J	 *Gebratenes Seelachsfilet in Gemüse-Kräutersauce A;D;G;I;J		
Sättigungsbeilage II	Kartoffelpüree G	 Bio-Vollkornreis		
Gemüsebeilage	  Erbsen			
Salat		 Coleslaw C;G;I;J		
Salatdressing	 Joghurdressing 0,5 L C;G;I;J			
Wissenswertes  = Vegan	<i>Unser selbstgemachter Beerenquark ist fettarm und hat einen hohen Fruchtanteil. Dieser ist gesund, lecker und gilt als Calciumquelle für gesunde Knochen und Zähne.</i>	<i>Das Seelachsfilet ist reich an Eiweiß, B-Vitaminen und Mineralstoffen – diese sind sehr wichtig für das Wachstum und die Entwicklung.</i>	<i>Die Bio- Kartoffelsuppe kochen wir aus frischen Kartoffeln mit Gemüsebrühe, frisches Gemüse, Kräutern und Gewürzen.</i>	<i>Unser Bio- Karotten- Apfelsalat mit Joghurt gilt als Immunbooster - mit den Vitaminen A, B, C und K stärkt es unser Immunsystem.</i>