





















10.02.25- 14.02.25 Warm	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
BIO – MENÜ 100% BIO!		(V) Gemüsecremesuppe A;G;I;J Kaiserschmarren A;C;G mit Vanillesoße G und Apfelmus		
Suppe	 (V) Blumenkohl-Kräutersuppe A;G;I;J	 (V) Bio-Gemüsecremesuppe A;G;I;J	 (V) Kichererbsensuppe A;G;I;J	 (V) Kürbissuppe A;G;I;J
Dessert			Schokopudding G	 Rote Grütze
Obst/ Rohkost	  Bio-Apfel	 Banane		
Menü I Zur Auswahl: Sättigungsbeilage/ Gemüse/ Salat	 *Seelachs nuggets mit Zaziki A;C;D;G;I;J			 *Hähnchen-Wienerle I;J;O
Menü II Zur Auswahl: Sättigungsbeilage/ Gemüse/ Salat			(V) Pancakes mit Karamellsoße A;C;G	
Sättigungsbeilage I				 Spätzle A;C
Sättigungsbeilage II	 Salzkartoffeln			
Gemüsebeilage			 Apfelmus	  Linsen A;I;J
Salat	  Bio-Gurkensalat I;J			
Wissenswertes  = Vegan		Unsere Bio- Gemüsecremesuppe wärmt uns in der kalten Jahreszeit auf und enthält zudem wichtige Nährstoffe und Vitamine.		Unsere leckeren Spätzle machen wir aus Weizen-Dunst mit frischen Eiern vom Geflügelhof Koppenhöfer, etwas Wasser, Salz und Rapsöl.