

	Vollkost Menü 1	Name	Angepasste Vollkost Menü 2	Name	Fleischlose Kost Menü 3	Name	Abendessen
Dienstag	Gemüsebrühe mit Gemüse Schweinesteak Reis, Paprikagemüse Bananenschnitten A1,C,G		Gemüsebrühe mit Gemüse Rindersaftgulasch A1, G, I, a Bandnudeln A1, C Bananenschnitten A1,C,G		Gemüsebrühe mit Gemüse 😊 Indische Kichererbsen Curry Pfanne mit Reis Bananenschnitten A1,C,G		Käseplatte G Hähnchenkeule Gemüsesalat I,G
Mittwoch	Selleriecremesuppe G, I Hähnchen-Picatta A1,C,G Blattspinat, Spaghetti A1 Tomatensoße Quarkspeise G		Selleriecremesuppe G,I 😊 Buntbarschfilet D Kartoffelstampf und Gemüse Quarkspeise G		Selleriecremesuppe G,I Wirsingroulade C,I mit feiner Kartoffel – Gemüsefüllung, Reis Quarkspeise G		Geflügelsalat A1,G Aufschnittplatte 2,3
Donnerstag	Kräuterrahmsuppe G Putencurry „Casimir“ G, I Ananas, Reis Obst der Saison		Kräuterrahmsuppe G 😊 Rinderschmorbraten I, a Hörnchen A1,C Blumenkohl I Obst der Saison		Kräuterrahmsuppe G Nudelaufau mit Erbsen und Karotten A1,C, G Kräutersoße G, I Obst der Saison		Kalter Braten 2, 3 Joghurtremoulade G Salat
Freitag	Tomatensuppe 😊 Forelle „Müllerin“, A1,D Kartoffeln Ananascreme G				Tomatensuppe Türkische Couscous A1 Pfanne mit Gemüse und Kichererbsen Ananascreme G		Käseplatte G,1,2 Thunfischsalat C,G,D Gemüse-Quark Dip G
Samstag	Sellerie-Rohkost I, G Erbseneintopf I mit Geflügelwienerte I, J Fruchtjoghurt G		Sellerie-Rohkost I, G Kartoffelsuppe G, I mit Geflügelwienerte I, J Fruchtjoghurt G		Sellerie-Rohkost I, G 😊 Erbseneintopf I Fruchtjoghurt G		Badisches Schäufele 2, 3, 4 Kartoffelsalat G,J
Sonntag	Gemüsecremesuppe I Rehbraten Försterin Art a Spätzle A1, C Birnen, Preiselbeeren Eis 1, G				Gemüsecremesuppe I 😊 Asiatische Gemüsepfanne mit Champignons und Basmati Reis Eis 1, G		Aufschnitt Teller Salat
Montag	Graupensuppe A3, I Sauerbraten vom Rind a mit Blumenkohl und Nudeln A1, C Obst der Saison		Graupensuppe A3, I 😊 Hähnchenschlegel a Kartoffeln und Möhrengemüse Obst der Saison		Graupensuppe A3, I Überbackener Blumenkohl mit Käse-Bechamel G Gemüse und Hirse Obst der Saison		Schwarzwälder Schinkenplatte 2,3,G Camembert G

1 = mit Farbstoff; 2 = mit Konserviert; 3 = mit Antioxidationsmittel; 4 = mit Geschmacksverstärker; 5 = geschwefelt; 6 = geschwärzt; 7 = gewachst; 8 = mit Phosphat; 9 = mit Süßungsmittel
A = glutenhaltiges Getreide; A1 Weizen, A2 Roggen; A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut; B = Krebstiere; C = Eier; D = Fisch, E = Erdnüsse; F = Soja; G = Milch, H = Schalenfrüchte, H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnuss, H4 Kaschunuss, H5 Pecannuss, H6 Parannuss, H7 Pistazien; I = Sellerie; J = Senf ;K = Sesam; L = Schwefeldioxid; a= Alkohol
Wir sind ausgezeichnet mit dem **RAL Gütezeichen** Kompetenz richtig Essen – Mit diesem Zertifikat unterliegen wir der regelmäßigen Prüfung durch die RAL Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz e.V.