

Speisekarte für die Woche vom 26.08.2024 – 01.09.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe
Vegetarisch	Buchweizen Flädle mit Spinat-Kichererbsen Gemüse an Rucola-Kürbissauce 1a;1c;3;7	Gemüse-Bulgur-bratlinge (Erbsen, Kürbis) mit Stein-champignons an Romanesco und Rote Beete 1a;3;7	Sommer-Gemüse-Gratin mit Kartoffeln, rote Zwiebeln, Zucchini, Zuckerschoten, dazu eine Petersilien-Blumenkohl-sauce 7	Halbvollkornspaghetti mit weißen Bohnen, Tomaten, Paprika, Karotten in Basilikumsauce, Oliven und geriebener Hartkäse 1a;1c;7;19	Kokosbanane mit ge-fülltem Pfirsich an Cur-rysauce mit Basmati-reis und Paprika-Ananas 7	Bunter Polenta-Tomaten-Fenchelauflauf dazu Parmesanbohnen und Salbeisauce 7	Knusprige Kartoffel-taler mit Rote-Linsen-Chili-Mousse, Kürbis-schnitz, Sojabohnen und Avokado-Rucoladip 7
alternative		Hähnchensteak Ha-waii (Ananas und Käse) an Korbelsauce mit Grilltomate und Kartoffelkroketten 1a;3;7		Königsberger Klopse (Schwein und Rind) an Kapernsauce mit Gemü-sereis (Karotten und Zucchini) 1a;3;7;14	Zanderfilet an Gurken-Senfsauce mit ge-dämpftem Erbsen-Weißkraut und Salzkar-toffeln		Hirschedelgulasch an Wacholdersauce mit Wirsing und Kartoffel-Mohnstampf, Preisel-beeren 7
	Salate vom Buffet						
Dessert	Gedünstete Apfelspal-ten mit Rosinen-Karamellsauce und Mandeln / Obst	Fruchtiges Himbeer-Zitronen Dessert mit Haselnüsse 7 / Obst	Melonen-Joghurt mit Pinienkerne und Scho-kosplitter 7 / Obst	Mango-Minze-Quark mit Pistazien 7 / Obst	Kokos-Mandel-Pudding mit Heidelbeeren 7 / Obst	Grießspeise mit Zwetschgen 1a;7 / Obst	Obstsalat Paradiso mit Kokosdip 7 / Obst



DE-Öko-006 Wir sind eine zertifizierte Bio-Küche **Grün** = gekennzeichnete Produkte stammen aus biologischer Erzeugung

Änderungen vorbehalten!

- 1.a Weizen, 1b Dinkel, 1.c Roggen, 1.d Hafer 3. Eier und Eierzeugnisse
4. Fisch und Fischerzeugnisse 5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
7. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf
14. Schwefeldioxide und Sulfite 15. mit Konservierungsstoff
16. mit Antioxidationsmittel 17. Coffein haltig
19. geschwärzt

Frühstück: 8.00 – 10.00 Uhr

Mittagessen: 11.45 – 13.00 Uhr

Abendessen: 17.30 – 19.00 Uhr