



22.05.- 26.05.2023 Cook & Chill	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	(V) Kartoffel-Gemüsesuppe A;G;I;J	(V) Erbsenrahmsuppe A;G;I;J	(V) Gelbe Paprikarahmsuppe A;G;I;J	(V) Spargelcremesuppe A;G;I;J	*Geflügelcremesuppe A;G;I;J
Rohkost	Radieschen	¼ Gurke	1 Karotte	¼ Kohlrabi	1 Tomate
Dessert	Erdbeeryoghurt G	Rahmjoghurt mit Beeren G	Vanillepudding G	Zitronenkuchen A;C;G;H	Himbeeryoghurt G
Obst	1 Kiwi	1 Pflaume	1 Bio-Apfel	1 Banane	1 Kiwi
Menü 1 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	*Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce A;G;I;J			*Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade A;C;D;G;I;J	*Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bratensoße A;C;I;J
Menü 2 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat			(V) 2 Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und Spargelsoße A;C;G;I;J		
Menü 3 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat					
Menü 4 Aufläufe & Gratins + 1 Gemüse oder Salat	(V) Linsen-Gemüse-Lasagne mit Tomaten und Mozzarella A;C;G;I;J	(V) Erbseneintopf mit Kartoffeln und Gemüse A;I;J	(V) Penne mit Tomatensoße und Reibekäse A;C;G;I;J	(V) 3 Pfannkuchen mit Zimt-Zucker A;C;G	
Menü 5 Bio-Wochengericht + 1 Gemüse oder Salat		(V) Bio-Käsespätzle mit Bio-Zwiebelschmelze A;C;G;I;J			
Sättigungsbeilage 1	Spätzle A;C	1 Semmel A	Knöpflespätzle A;C	Salzkartoffeln	Spätzle A;C
Sättigungsbeilage 2		Weißer Bio-Reis			
Gemüsebeilage	Bio-Kohlrabi	Brokkoli		Apfelmus	Karottengemüse I;J
Salat			Blattsalat	Gurkensalat I;J	
Salatdressing	Frenchdressing 0,5 L G;I;J	Joghurdressing 0,5 L C;G;I;J	Kräuterdressing 0,5 L I;J	Balsamicodressing 0,5 L I;J;L	Paprika-Sauerrahmdressing 0,5 L G;I;J
Wochensalat Ohne Suppe/ohne Dessert	(V) „Italian-Fitness-Bowl“ Ricotta mit Walnüssen und Honig, gebratener Paprika, Peccorino, Erdbeeren, Balsamicodressing und 1 Vollkornsemmel A;C;G;H;I;J	(V) „Italian-Fitness-Bowl“ Ricotta mit Walnüssen und Honig, gebratener Paprika, Peccorino, Erdbeeren, Balsamicodressing und 1 Vollkornsemmel A;C;G;H;I;J	(V) „Italian-Fitness-Bowl“ Ricotta mit Walnüssen und Honig, gebratener Paprika, Peccorino, Erdbeeren, Balsamicodressing und 1 Vollkornsemmel A;C;G;H;I;J	(V) „Italian-Fitness-Bowl“ Ricotta mit Walnüssen und Honig, gebratener Paprika, Peccorino, Erdbeeren, Balsamicodressing und 1 Vollkornsemmel A;C;G;H;I;J	(V) „Italian-Fitness-Bowl“ Ricotta mit Walnüssen und Honig, gebratener Paprika, Peccorino, Erdbeeren, Balsamicodressing und 1 Vollkornsemmel A;C;G;H;I;J
Sonderkost Ohne Suppe/ ohne Dessert	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt
Wissenswertes	<i>Die Kartoffel-Gemüse-Suppe kochen wir aus frischen Kartoffeln mit Gemüsebrühe, Lauch, Sellerie, Karotten, Erbsen, Mais, Zwiebeln, Milch, Sahne, Weizenmehl, Maisstärke, Sonnenblumenöl, Kräutern und Gewürzen.</i>	<i>Die Currysoße kochen wir aus Gemüsebrühe, Milch, Sahne, Kokosmilch, Sonnenblumenöl, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Sojasoße, Mehl, Maisstärke und vielen Gewürzen</i>	<i>Die Pizzahacksteaks macht unser Metzgermeister Matze aus frischem Rindfleisch, Emmentalerwürfeln, Putenschinken, Kräutern, Gewürzen, Brotwürfeln und Eiern</i>	<i>Die Bio-Käsespätzle machen wir aus Bio-Weizenmehl, Bio-Eiern, Bio-Milch, Bio-Emmentalerkäse, Bio-Rapsöl und Bio-Zwiebeln</i>	<i>Die Vegi-Bratwurst machen wir aus Hühnerfleisch, viel klein geschnittenem Gemüse, Kräutern, Gewürzen und Sonnenblumenöl</i>