

Speisekarte für die Woche vom 04.12. bis 08.12.2023

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>
Bio-Hackfleischragout vom Rind mit Bio-Spätzle und Bio-Blumenkohl	Rindfleischrahm-geschnetztes mit Marktgemüse (Karotten-, Blumenkohl-, und Erbsengemüse), dazu Vollkornreis	Fit-Pizza mit Geflügelsalami, Mozzarella und Paprika	Bunter Kartoffeltopf (Karotten, Kohlrabi), dazu ein Bio-Körnerbrötchen
Gluten (Weizen), Senf, Eier, Milch (Lactose)	Milch (Lactose), Senf	Gluten (Weizen), Milch (Lactose)	Gluten (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer), Sojabohne, Sellerie
Täglich Dessert oder Salat			

Speisekarte für die Woche vom 11.12. bis 15.12.2023

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>
Gebratene Rinderfrikadelle mit Würzkartoffeln und Rahmkohlrabi	Putengyros-reispfanne mit Zwiebeln, Weißkohl und Brokkoli	Bio-Gulasch vom Rind mit Bio-Penne und Bio-Karotten-Gemüse	Karotten-Zucchinirahmsauce mit Salzkartoffeln
Gluten (Weizen), Senf, Eier, Milch (Lactose)		Gluten (Weizen), Senf, Sellerie	Milch (Lactose), Sellerie
Täglich Dessert oder Salat			

Speisekarte für die Woche vom 18.12. bis 22.12.2023

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>
<p>Milde Ungarische Gulaschsuppe vom Rind mit Tomaten, Paprika und Kartoffeln, dazu Bio-Körnerbrötchen</p>	<p>Putensteak mit Geflügeljus, dazu Salzkartoffeln und Karottengemüse</p>	<p>Bio-Spaghetti mit Bio-Bolognese vom Rind</p>	<p>Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Rahmspinat</p>
Gluten (Weizen,Roggen,Gerste,Hafer)		Gluten (Weizen), Sellerie	Milch (Lactose), Gluten (Weizen), Krebstiere, Eier, Fisch
Täglich Dessert oder Salat			

Speisekarte für die Woche vom 25.12. bis 29.12.2023

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>
Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
Täglich Dessert oder Salat			