

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p style="font-size: 1.2em; color: red;">Für Fleisch Liebhaber</p>	<p>Tortellini (A1,J) mit Käse-Spinatfüllung an Tomatensauce (N)</p> 	<p>Knusprige Fischstäbchen (A1) mit Kartoffelbrei (J) mit hausgemachtem Ketchup</p> <p>alternativ vegetarisch A1,J,N</p>	<p>Makkaroni Carbonara (A1,C) an Schinken-Sahnesauce (J,N,2,3,15)</p> <p>alternativ mit Käse-Sahnesauce J,N</p>	<p>Geschnetzeltes in Zucchini-Kräutersauce (J,N) dazu Reis</p> <p>alternativ vegetarisch I,J,N</p>	<p>Wienerle (2,3,15) mit Kartoffelsalat (K,N)</p> <p>alternativ vegetarisch A1,I,K,N</p>
Allergene	A1,J,N	A1,J,N Fisch aus nachhaltigem Fischfang	A1,C,J,N,2,3,15 Geflügel	J,N Geflügel	K,N,2,3,15 Schwein oder Geflügel
<p style="font-size: 1.2em; color: red;">Für Gemüse Liebhaber</p> 	<p>Bibiliskäs (J,N) mit frischen Kräutern</p> <p>dazu Eichstetter Kartoffeln</p>	<p>Süßer Quinoa in Kokosmilch</p> <p>dazu Apfelmus</p>	<p>Orientalisches Linsengericht in Tomatenragout mit arabischer Gewürzmischung (N)</p> <p>auf Vollkorncouscous (A1)</p>	<p>Champignonbolognese mit gehackten Walnüssen (E4,N)</p> <p>auf Fusilli (A1)</p>	<p>Cremiges Risotto (J,N) mit weißem und grünem Spargel</p> <p>und Parmesan</p>
Allergene	J,N	allergenfrei	A1,N	A1,E4,N	J,N Spargel regional, nicht Bio
<p style="font-size: 1.2em; color: red;">Für Pasta Liebhaber</p> 	<p>Pasta Napoli (A1,N) Pasta Arrabiata (A1,N)</p>	<p>Pasta Napoli (A1,N) Pasta Tomatensahne (A1,J,N)</p>	<p>Pasta Napoli (A1,N) Pasta Lauch-Sahne (A1,J,N)</p>	<p>Pasta Napoli (A1,N) Pasta Pilzbolognese (A1,E,N)</p>	<p>Pasta Napoli (A1,N) Pasta Gemüsesahne (A1,J,N)</p>
Wahlkomponenten					
<p style="font-size: 1.2em; color: red;">Tagessuppe</p>	<p>Flädlesuppe (A1,C,J,N)</p>	 Tomatencremesuppe (J,N)	<p>Klare Nudelsuppe (A1,C,N)</p>	<p>Champignoncremesuppe (J,N)</p>	<p>Klare Brühe mit Erbsen und Reis</p>
<p style="font-size: 1.2em; color: red;">Gemüse</p> <p style="font-size: 1.2em; color: red;">Bio-Gemüse</p> 	 Feine Erbsen (N) Blumenkohl natur (N)	<p>Brokkoli natur (N) Erbsen natur (N)</p>	<p>Blumenkohl (N) Fenchel in Rahm (J,N)</p>	<p>Kaisergemüse natur (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) Mangold-Möhrengemüse (N)</p>	<p>Wirsing in Rahm (J,N) Kohlrabi natur (N)</p>
<p style="font-size: 1.2em; color: red;">Salat</p> <p style="font-size: 1.2em; color: red;">Bio-Salat</p> 	 Karottensalat (K,N) Mais-Bohnensalat (K,N)	<p>Kohlrabisalat (K,N) Blattsalat mit Joghurt-Sahne-Dressing (J,K,N)</p>	 Gurkensalat (K,N) Kohlrabisalat Joghurt-Sahne (J,K,N)	 Hirtensalat (K,N) (Kidneybohnen, Mais, Tomate, Gurke, Paprika) Rote-Betesalat (K,N)	 Blattsalat mit Kürbiskernen und Joghurt-Sahne-Dressing (J,K,N) Karottensalat (K,N)
<p style="font-size: 1.2em; color: red;">Dessert</p> <p style="font-size: 1.2em; color: red;">Bio-Dessert</p> 	<p>Vanillepudding (J) Quarkspeise mit Honig (J)</p>	 Joghurt mit Erdbeeren (J) Obst	 Obst Joghurt mit Heidelbeeren (J)	 Quarkspeise mit Johannisbeeren (J) Obst	 Apfel-Aprikosenkompott Schokopudding (J)

Alle Menülinien mit dem Bio-Siegel  sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. Öko-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006. Bitte entnehmen Sie die genauen Bezeichnungen der Kürzel aus dem Aushang „Allergene und Zusatzstoffe“. Das Menü „Für Gemüseliebhaber“ sowie die Angebote mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken“ und wurden von der "Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)" als eine Menülinie zertifiziert. **Aufgrund von Lieferengpässen kann es bei einzelnen Gerichten zu kurzfristigen Änderungen kommen.**