














23.11. – 27.11.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Warm Suppe					
Rohkost	1 Karotte	¼ Gurke	½ Paprika	1 Tomate	1 Karotte
Dessert					
Obst	1 Bio-Apfel	 1 Birne	 1 Banane	1 Mandarine	1 Orange
Menü 1 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	* Rindergulasch <small>Aw,I,J</small>		 * Seelachsfilet „Müllerin“ mit Zaziki <small>Aw,C,D,G,I,J</small>		* Hähnchengeschnetzeltes in Kräuterrahmsauce <small>Aw,G,I,J</small>
Menü 2 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	 (V) Paprikagulasch <small>Aw,G,I,J</small>				
Menü 4 Aufläufe & Gratins + 1 Gemüse oder Salat				(V) Penne-Nudeln mit Tomaten-Frischkäsesauce <small>Aw,C,G,I,J</small>	 (V) Ravioli mit Spinat-Käsefüllung und Kürbissauce <small>Aw,C,G,I,J</small>
Menü 5 Bio-Wochengericht + 1 Gemüse oder Salat		(V) Bio-Käsespätzle mit Bio-Zwiebelschmelze <small>Aw,C,G,I,J</small>			
Sättigungsbeilage 1			 Salzkartoffeln		
Sättigungsbeilage 2	Spätzle <small>A,C</small>				Hörnlenudeln <small>Aw,C</small>
Gemüsebeilage			 Bio-Mais	 Bio-Erbsen	
Salat	 Rote-Bete Salat <small>I,J</small>	 Chinakohlsalat			 Eisbergsalat
Wochensalat Ohne Suppe/ohne Dessert					
Sonderkost Ohne Suppe/ ohne Dessert					
Salatdressing		Kräuterdressing 1 L <small>I,J</small>			Frenchdressing 1 L <small>G,I,J</small>
Wissenswertes					