



09. bis 13. September 2024

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,20 inkl. Beilagensalat

Menü Nr. 2 € 4,20 inkl. Beilagensalat

Montag Nachtisch Saisonales Obst	Kein Mittagessen	
Dienstag Nachtisch Fruchtjoghurt	Geflügel-Currywurst mit Kartoffelecken	Vegetarisches Schnitzel (Valess) mit Djuved-Reis und Ajvar
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	BIO-Spaghetti "Carbonara Art" mit Putenschinken in Sahnesoße	Asiatische Paprika- Gemüsepfanne mit Tofuwürfeln und Basmatireis
Donnerstag Nachtisch Pudding	Geschmorte Hähnchenhaxen in leckerer Soße mit grünen Bohnen, Paprika dazu Kartoffelpüree	Gnocci mit Spinat-Käsesoße
Freitag	Kein Mittagessen	
Täglich: Großer Salatteller vom Buffet mit frischem Brot (Menü 3) € 4,20		





16. bis 20. September 2024

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,20 Menü Nr. 2 € 4,20 inkl. Beilagensalat

	iliki. Deliagerisalat	IIIKI. Deliagerisalat
Montag Nachtisch Saisonales Obst	Hähnchen-Schaschlikpfanne mit Langkornreis	Italienische BIO-Pasta mit gegrilltem Gemüse und Parmesanspäne
Dienstag Nachtisch Quark gesüßt	BIO-Spiralnudeln mit Rinderhackfleisch & Lauch	Semmelknödel mit Champignons, Sahne und Kirschtomaten
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	Dönerteller (Rind) mit Krautsalat gebackenen Kartoffelecken und Quarkdip	Vegetarischer Nudelauflauf
Donnerstag Nachtisch Fruchtjoghurt	Vegetarische Maultaschen in der Brühe mit schwäbischem Kartoffelsalat	Krautfleckerl BIO-Spiralnudeln mit Weißkraut, Gewürzen und Sahne
Freitag	Kein Mittagessen	
Täglich: Großer Salatteller vom Buffet mit frischem Brot (Menü 3) € 4,20		





23. bis 27. September 2024

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,20 Menü Nr. 2 € 4,20 inkl. Beilagensalat inkl. Beilagensalat

	iriki. Deliagerisalat	IIIKI. Deliagerisalat
Montag Nachtisch Saisonales Obst	Lasagne "Bolognese" mit Rindfleischfüllung	Mexikanisches Pfannengemüse mit Langkornreis
Dienstag Nachtisch Quark gesüßt	Gemüseschnitzel mit Kartoffelpüree und Rahmsoße	"Spaghetti-Pizza" mit Mozzarella und Tomaten mit Käse gratiniert
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	Erbsen-Möhren-Rahmgemüse mit Kartoffeln und kleinem Eieromelette	Linseneintopf mit BIO-Spätzle
Donnerstag Nachtisch Fruchtjoghurt	Chicken Nuggets Gebackene Hähnchenstücke mit Kartoffelecken, Ketchup und Mayonaise 7a,13	"Orchiette" BIO-Öhrchennudeln mit grünem Gemüse, Olivenöl und Mozzarellawürfel
Freitag	Kein Mittagessen	
Täglich: Großer Salatteller vom Buffet mit frischem Brot (Menü 3) € 4,20		





30. September bis 04. Oktober 2024

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,20 inkl. Beilagensalat

Menü Nr. 2 € 4,20 inkl. Beilagensalat

Montag Nachtisch Saisonales Obst	Suppe & Eierpfannkuchen mit Apfelmark	Tortillia-Wrap mit bunter Gemüsefüllung
Dienstag Nachtisch Quark gesüßt	Kötbullar - Rindfleischbällchen in Preiselbeerrahmsoße und Kartoffelpüree	BIO-Penne mit Kürbiswürfeln in Soße
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	Rindfleischmaultaschen in der Brühe mit schwäbischem Kartoffelsalat	Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebeln und Käse überbacken
Donnerstag Nachtisch Fruchtjoghurt	BIO-Penne-Nudeln mit Lachswürfel in cremiger Soße	Kartoffel-Gemüsegratin
Freitag	Kein Mittagessen	
Täglich: Großer Salatteller vom Buffet mit frischem Brot (Menü 3) € 4,20		





07. bis 11. Oktober 2024

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,20 inkl. Beilagensalat

Menü Nr. 2 € 4,20 inkl. Beilagensalat

Montag Nachtisch Saisonales Obst	Tortellini mit Ricotta- Spinatfüllung dazu Kräutersoße	Gebackene Kartoffelstücke mit gegrilltem Gemüse und Quark
	7a,9,13	13
Dienstag Nachtisch Quark gesüßt	BIO-Rigatoni mit Möhren, Tomaten und Rinderhackfleisch	Blumenkohl & Brokkolie mit holländischer Soße und Kartoffeln
		15
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	"Hot Dog" Putenwürstchen im Brot, dazu Kartoffelecken und Dip	Kartoffelgnocci in Tomaten-Sahnesoße
	4,7a,13,16	7a,13
Donnerstag Nachtisch Fruchtjoghurt	Suppe & Dampfnudeln mit Vanillasoße	Ungarisches Lesco Paprika-Gemüsetopf mit BIO-Nudeln
	3,7a,9,13	7a
Freitag	Kein Mittagessen	
Täglich: Großer Salatteller vom Buffet mit frischem Brot (Menü 3) € 4,20		





14. bis 18. Oktober 2024

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,20 inkl. Beilagensalat

Menü Nr. 2 € 4,20 inkl. Beilagensalat

Montag Nachtisch Saisonales Obst	Gebratene Hähnchenstreifen in Rahmsoße mit Erbsen dazu BIO-Nudeln	Pfannkuchen mit buntem Gemüseragout
	7a,13	7a,13
Dienstag Nachtisch Quark gesüßt	Schwäbische Linsengericht mit BIO-Spätzle und Putenwiener	BIO-Farfallenudeln "Manti-Art" mit Joghurtsoße und Paprikabutter
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	Putengyros mit gebackenen Kartoffeln und Tzaziki	Suppe & "Quarkkeulchen" Quarktaler mit Rosinen und Apfelmark
	7a,13,15,16	7a,9,13
Donnerstag Nachtisch Fruchtjoghurt	BIO-Rigatoni "a la Tina" mit feinem Schafskäse, Kirschtomaten, Oregano und Olivenöl	Kartoffel-Gemüseauflauf
Freitag	7a,9,13 13 Kein Mittagessen	
Täglich: Großer Salatteller vom Buffet mit frischem Brot (Menü 3) € 4,20		





21. bis 25. Oktober 2024

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,20 inkl. Beilagensalat

Menü Nr. 2 € 4,20 inkl. Beilagensalat

Montag Nachtisch Saisonales Obst	Chili von Carne - Rinderhackfleischtopf mit Kindeybohnen dazu Reis	Slowakische Kartoffelknödel mit Kraut, Schmand, Schafskäse und roter Paprika
Dienstag Nachtisch Quark gesüßt	Gemüsestrudel mit Gemüsefüllung und Kräuterquark	BIO-Vollkornspaghetti mit Gemüsebolognese und geriebenem Käse
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	Gedämpftes Kabeljaufilet mit Dillsoße und Kartoffeln	Spanische Kartoffel- Paprikatortillia
Donnerstag Nachtisch Fruchtjoghurt	Hähnchenhacksteak mit Kartoffelpüree und Soße	Karotten-Spätzle-Eintopf mit Roggenbrot
Freitag	Kein Mittagessen	
Täglich: Großer Salatteller vom Buffet mit frischem Brot (Menü 3) € 4,20		





28. Oktober bis 01. November (Ferien)

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,20 Menü Nr. 2 € 4,20 inkl. Beilagensalat inkl. Beilagensalat

	iriki. Deliagerisalat	iriki. Deliagerisalat
Montag Nachtisch Saisonales Obst	Geflügelcurrywurst mit Kartoffelpüree	Gnocci mit Kirschtomatensoße und Zucchiniwürfeln
Dienstag Nachtisch Quark gesüßt	Hähchenschnitzel mit BIO-Spätzle und Rahmblumenkohl	Kartoffelgratin mit buntem Gemüse
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	Gemüsepfanne süß-sauer mit Basmatireis	BIO-Rigatoni mit sahniger Tomatensoße
Donnerstag Nachtisch Fruchtjoghurt	Grüner Bohneneintopf mit Rinderwürstchen und Roggenbrötchen	Reibekuchen Rohkost und Quark
Freitag	Kein Mittagessen	
Täglich: Großer Salatteller vom Buffet mit frischem Brot (Menü 3) € 4,20		





Kennzeichnung

Die uns gemeldeten Allergien und Unverträglichkeiten werden selbstverständlich beachten, jedoch können bei bestimmten Lebenmittel Spuren von Allergenen vorhanden sein.

- ¹ mit Farbstoff
- ² mit Konservierungsstoff
- ³ mit Antioxidationsmittel
- ⁴ mit Nitritpökelsalz
- ⁵ mit Phosphat
- 6 mit Süßstoff

<u>Allergene</u>

- ⁷ Glutenhaltiges Getreide
 - (a.Weizen,b.Roggen,c.Gerste,d.Hafer,e.Dinkel,f.Kamut)
- ⁸ Krebstiere
- ⁹ Eier
- ¹⁰ Fisch
- ¹¹ Erdnüsse
- 12 Soia
- 13 Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- 14 Schalenfrüchte
 (a.Mandel,b.Haselnuss,c.Walnuss,d.Cashew,e.Pecan-,f.Para-,g.Pistazie,h.Macadamia- und Queenslandnuss)
- ¹⁵ Sellerie
- ¹⁶ Senf
- ¹⁷ Sesamsamen
- ¹⁸ Schwefeldioxid und Sulfite-Konzentration
- ¹⁹ Lupinen
- ²⁰ Weichtiere



enthält Geflügel





Backwaren zum Mittagessen/Snack enthalten in der Regel 7a,7b,7c,7d,13 Gemeldete Allergien/Unverträglichkeiten werden bei der Zubereitung und Ausgabe der Speisen beachtet.