
















DATUM: 22.04. bis 25.04.2025

Woche 17	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Die Grüne Küche 6,00 €		Ravioli ^{G,Aa} Rebional Tomatensoße dazu geriebener Hartkäse ^G und ein Eisbergsalat mit fruchtige Vinaigrette ³ 	Spaghetti ^{Aa} mit einer Gemüse-Käse- Soße ^G dazu ein Chinakohl-Möhren- Mais-Salat mit Joghurtdressing ^G 	Grünkern- Linsenbolognese ^{1,Ae,3,I} dazu Makkaroni ^{Aa} und ein Endiviensalat mit Balsamicodressing ^{1,3,J} 	Brokkoli-Kartoffel- Rösti ^{Ad,G} dazu Kräuterdipp ^G und Ratatouille 
Bürgerlich 6,50 €		Hähnchengyros dazu Tsatsiki ^G Gemüsereis ^{1,3} und Krautsalat ³ 	Seelachsfilet mit Brokkoli-Käse- Kruste ^{C,D,G,Ha,Aa} dazu Kartoffeln und Möhrengemüse 	Gebratenes Hähnchenbrustfilet Tomatensoße Reis Brokkoligemüse 	Sauerbraten ^{3,I,J} mit Bratensoße dazu Mini- Kartoffelklöße ^G un d Apfel-Rotkohl ³ 
Vegan 6,00€		Süßer Kirsch-Michel- Auflauf ^{Ab,Ac,Ad,3,Ha,Aa} mit Schokoladensauce auf Haferbasis Süßer Kirsch-Michel-Auflauf Ab,Ac,Ad,3,Ha,Aa Schokoladensauce auf Haferbasis ^{Ad} 	Kartoffelgratin ^{Ad} mit Mandelstreu ^{Ha} dazu ein Tomaten- Gurken-Paprika- Salat ³ 	Apfelpfannkuchen rein pflanzlich ^{Aa} dazu Waldbeerensoße sowie Zimt und Zucker 	
Tages- Suppe 2,80€		Kräuter Cremesuppe ^{G,I} 	Tomaten Cremesuppe ^G 	Champignon- Cremesuppe ^G 	Petersilien- Cremesuppe ^{G,I} 

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:

Rindfleisch, Kartoffeln, Reis, Getreide, Möhren, Milch, Quark, Joghurt, Vollei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Cavatappi, Spirelli, Makkaroni, Farfalle



DE-ÖKO-003