

Baden-Württemberg is(s)t Bio in der Gemeinschaftsverpflegung

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag |
|--|---|---|--|---|
| Menülinie 1 * | Ofengemüse (Paprika,Pilze, Zwiebel) mit Süßkartoffel dazu Curry-Frischkäsedip (C) und selbstgem. Bohnensalat mit Paprika (G,P,3,5) | Linsendahl (D,H) mit Falafel (A,Aa) dazu Eisbergsalat mit hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,5) | Putengeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce (Erbsen, Ananas, Pfirsich) (C,G) dazu Chinakohl an selbstgem. Essig-Öl Dressing (G,P,1,3,5) | Seelachsfilet (E) mit Kräutersauce aus Petersilie, Kerbel und Lauch (C) dazu grüne Bohnen |
| empfohlene Beilage * | | Vollkornreis | Quinoa | Bio-Salzkartoffeln |
| Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i> | | | Bio-Gemüsebrühe mit Bio-Spätzle(Aa,B) *** Hausgemachter Ofenschlupfer mit Bio-Äpfel (Aa,B,C,3,5) dazu Vanillesauce (C) | Wellenbandnudeln (Aa,B) mit Grünkern Bolognese (Aa,D) und Grillgemüse dazu Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing (G,P,3,5) |
| Menülinie 3 <i>Fleisch/Fisch</i> | Schwäbische Maultaschen (Schwein) (Aa,B,D) mit Zwiebelschmelze und Bratensauce (5,G) | Schinkennudeln (Pute) (2,3,Aa,C) mit Tomatensauce dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing (C,G,P,3,5) | | |
| Beilagen (wahlweise) | Kartoffelsalat (Rinderbrühe) (D) | Vollkornreis Bio-Gabelspaghetti (Aa) | Quinoa Knöpfe (Aa,B) | Bio-Spätzle (Aa,B) Bio-Salzkartoffeln |
| Dessert * | Pfirsich-Maracuja-Joghurt (C) | Apfel-Quarkcreme (C) | Bio-Obst | Selbstgemachter Grießbrei (Aa,C) |

