



# Bio-Speisenkarte

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagessuppe	Kartoffelcremesuppe	Französische Zwiebelsuppe	Karottencremesuppe	Gemüsebrühe mit Nudeln	Tomatensuppe mit Croutons
Hauptgericht 1 vegetarisch	Rahmspinat mit Rührei	Bunter Gemüseteller mit Soße Bernaise	Trivellino mit Paprika-Oliven-Aubergine Gemüse	Gnocchi mit Zucchiniestreifen in Kräutersoße	Scheiterhaufen mit Beerengrütze
Hauptgericht 2	Wurstgulasch (kein Bio)	Spaghetti Carbonara (mit Putenschinken)	1/2 Grillhendl	Hühnerfrikassee	Lachssteak gebraten mit Bärlauchsoße
Aktion (11.00 - 13.00 Uhr)	Penne mit Lachs-Sahne-Soße	Spargel mit Rinderleende vom Grill, Soße Hollandaise und Kartoffeln	Schweinefleisch süß-sauer mit Gemüse und Duftreis	Gekochte Rinderschulter auf saurem Kartoffelgemüse	
Beilage	Kartoffeln	Spaghetti / Vollkornspaghetti	Pommes frites / Kartoffelsalat	Reis	Basmatireis
Gemüse	Speckbohnen Bohnen	Rahmsellerie	Rahmkarotten	Paprika-Mais-Gemüse	Brokkoli
Salatbuffet	Bio-Salat	Bio-Salat	Bio-Salat	Bio-Salat	Bio-Salat
Tagesdessert variabel	Gerührter Quark mit Früchten	Beerencreme	Caramelpudding	Käseschnitten von der Bäckerei Rumetshofer (kein Bio)	Rotweinkuchen hausgemacht

Wir verwenden jodiertes Speisesalz. Änderungen vorbehalten.

Grün hinterlegt: Diese Empfehlung soll eine Orientierungshilfe sein, die gesamte Arbeitswoche gesund und ausgewogen zu essen!

Kontrolliert durch die Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-001

