







14.12. – 18.12.2020 Warm	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Suppe	 (V) Gebrannte Grießsuppe <small>Aw;I;J</small>	<small>Aw;C;G;I;J</small>	<small>Aw;G;I;J</small>	<small>Aw;G;I;J</small>
Dessert	 Apfeljoghurt <small>G</small>	Schokopudding <small>G</small>	<small>Aw;Ad;Ah;G;Hh;Hm</small>	Zimt-Buchtel <small>Aw;C;G</small>
Obst			 1 Orange	
Menü 1 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat				<small>Aw;I;J</small>
Menü 2 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	* Rindfleischbolognese mit Reibekäse <small>Aw;C;G;I;J</small>			(V) Spinat-Käseravioli <small>Aw;C;G;I;J</small>
Menü 4 Aufläufe & Gratins + 1 Gemüse oder Salat		(V) Kaiserschmarren mit Mandeln, Rosinen und Vanillesoße <small>Aw;C;G;Hm</small>	(V) Pennenudeln mit Tomaten- Frischkäsesoße <small>Aw;C;G;I;J</small>	
Menü 5 Bio-Wochengericht + 1 Gemüse oder Salat	<small>Aw;C;I;J</small>	<small>Aw;C;I;J</small>	<small>Aw;C;I;J</small>	<small>Aw;C;I;J</small>
Sättigungsbeilage 1		<small>Aw;C</small>		 Kleine Ofenkartoffeln <small>I;J</small>
Sättigungsbeilage 2	Makkaronelli <small>Aw;C</small>	<small>G</small>		<small>Aw;C</small>
Gemüsebeilage		Apfelmus		<small>A;I;J</small>
Salat		<small>I;J</small>	Endiviensalat	
Salatdressing			Joghurtdressing 1 L <small>I;J;L</small>	
Wissenswertes	Die Bolognese kochen wir aus frischem Rindfleisch, Zwiebeln, Tomaten, Rapsöl, Knoblauch, Kräutern und Gewürzen.	In unserer Bio-Linsenbolognese sind Bio-Tomaten, Bio-Zwiebeln, Bio-Paprika, Bio-Erbesen, Bio-Kohlrabi, Bio-Gewürze, Bio-Rapsöl und Bio-Linsen.	In unserem Nussmüsli sind Hafer-, Dinkel- und Roggenflocken, Mandeln, Haselnüsse, Birnenwürfel, etwas Zucker, Joghurt und Milch vom Bauernhof Mäckle.	Die Zimt-Buchtel bäckt unser Bäckermeister Bernd aus Weizenmehl, Hefe, Butter, Milch, Eiern, Zucker und Zimt.