

	Menü	Zutaten
MO 20.07.	Verschiedene Blattsalate Mit Mais und Gurkenscheiben, dazu Balsamicodressing und Joghurtdressing 	<u>Gurkenscheiben:</u> <u>Balsamicodressing, Salatbar klein:</u> 4 13 20 22 1 5 <u>Mais:</u> <u>Joghurtdressing, Salatbar klein:</u> 17 <u>Blattsalat:</u>
	Veg. Köttbullar (auf Sojabasis) in Preiselbeer-Rahm-Sauce, dazu Erbsen natur und Kartoffelpüree 	<u>vegetarische Sojahackbällchen*:</u> 4 16 <u>Veg. Preiselbeer-Rahmsauce:</u> 16 17 2 11a <u>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</u> 17 <u>Erbsen natur:</u>
	Putengeschnetzeltes "Jäger Art"	<u>Putengeschnetzeltes "Jäger Art":</u> 11a <u>Kartoffeln:</u> <u>Erbsen natur:</u>
	Naturjoghurt 3,5% - 	<u>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</u> 17
DI 21.07.	Paniertes Hähnchenschnitzel	<u>Hähnchenschnitzel*:</u> 11a <u>Mais natur:</u> <u>Kartoffelgratin:</u> 1 17 10
	Naturjoghurt 3,5% - 	<u>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</u> 17
MI 22.07.	Geflügelbratwurst	<u>Geflügelbratwurst:</u> <u>Blattsalat mit Hausdressing:</u> 4 13 20 <u>Geflügel-Paprika-Sauce mit Sahne:</u> 17 11a <u>Gabelspaghetti:</u> 11a
	Bio-/Fairtrade®-Banane -   	<u>Bio-/Fairtrade®-Banane:</u>
DO 23.07.	Kichererbsentaler (mit Kartoffeln und Kichererbsenmehl) auf Tomatenreis, dazu Gurkensalat natur  	<u>Kichererbsentaler:</u> 11 13 20 11a 11c <u>Reis mit Tomaten:</u> 17 11a <u>Gurkensalat:</u> 20
	Bio Kartoffelgratin mit Brokkoli natur und Kräuter-Rahm-Sauce  	<u>Bio Kartoffelgratin:</u> 4 17 2 11a <u>Bio Brokkoli:</u> <u>Bio Kräuter-Rahm-Sauce:</u> 4 17 2 11a
FR 24.07.	Kaltmenü: Milchreis mit Erdbeersauce 	<u>kalte Erdbeersauce:</u> 2 <u>kalter Milchreis:</u> 1 17
	Mediterraner Linseneintopf mit Tomaten, Paprika & Zucchini, verfeinert mit Hirtenkäse, dazu Hähnchenbruststreifen	<u>Mediterraner Linsen-Tomaten-Eintopf:</u> 17 22 1 5 <u>Hähnchenbruststreifen*:</u>