



montag 09.12.2024

SUPPE

Rindsuppe mit Bio-Frittaten *GAC*
Gemüsesuppe mit Bio-Frittaten *GAC*

TAGESMENÜ 1

Überbackene Bio-Fleckerl mit Bio-
Putenschinken *GAC* 

TM 3 (VEGETARISCH)

Gemüse-Perlweizen *A*
mit Tomatensauce *A*
dazu Salat der Saison

Dienstag 10.12.2024

TM 2 (SCHWEINEFLEISCHFREI)

Faschierter Rindsbraten *GAC*
mit Bio-Erdäpfelpüree *G*
auf fruchtigem Herbstgemüse

TM 3 (VEGETARISCH)

Makkaroni-Gemüseauflauf *GAC*
mit Kräuterrahmsauce *GACM*
dazu Eisbergsalat

DESSERT

Bio-Joghurt mit Heidelbeeren *G*

Mittwoch 11.12.2024

TM 2 (SCHWEINEFLEISCHFREI)

Gemüsechili mit Tofu *AF* 
und Bio-Reis *G*

TAGESMENÜ 4

Bio-Chicken Wings 
mit Kartoffel-Dippers
und Coleslaw Salat *GCM*

DESSERT

Mohnwürfel *GAC*

Donnerstag 12.12.2024

TAGESMENÜ 1

Gebackener Karfiol *AC* 
dazu Bio-Erdäpfel mit Schnittlauch *G*
und Knoblauchdip *GA*

TM 2 (SCHWEINEFLEISCHFREI)

MSC-Seelachs mit Panade *ADO*
und Bio-Salzerdäpfel *G*
dazu Mais-Karottengemüse *AM*

TAGESMENÜ 4

dazu Salat der Saison

DESSERT

Lebkuchenpudding mit Bio-Milch *G*

freitag 13.12.2024

SUPPE

Linsensuppe mit Ingwer

TAGESMENÜ 1

Köstlicher Grießschmarrn *GAC* 
mit Weichselragout
und Bio-Milch *G*