









	Montag, 02.07.	Dienstag, 03.07.	Mittwoch, 04.07.	Donnerstag, 05.07.	Freitag, 06.07.2018
Hauptgerichte	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons und Dinkelspätzle	Kräuterquark mit Wildkräutern, dazu Thymiankartoffeln und Rohkostsalat	Pasta mit Zucchini-Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Radieschen	Sommerlicher Gemüse Eintopf mit grünen Bohnen, dazu Vollwertiges und Fruchtequark	Fischfilet aus nachhaltiger Fischerei in Knusperpanade mit Reis und Senf-Dillsoße
	Dinkel	Weizen	Hartweizen	Dinkel, Roggen	Weizen
	Obst	Obst	Obst		
	Montag, 09.07.	Dienstag, 10.07.	Mittwoch, 11.07.	Donnerstag, 12.07.	Freitag, 13.07.
Hauptgerichte	Tomatisiertes Sommergemüse mit Dampfkartoffeln	Gnocchi mit einer leichten Gorgonzolasoße, dazu Salat	Hühnerfrikassee mit Reis	Spaghetti Bolognese vom Rind aus artgerechter Tierhaltung mit Reibekäse und Salat	Bunter Bulgursalat mit Fetakäse und Joghurt-Minz Dip
	Weizen	Weizen	Weizen	Hartweizen	Hartweizen
	Obst	Obst	Obst	Obst	

	Montag, 16.07.	Dienstag, 17.07.	Mittwoch, 18.07.	Donnerstag, 19.07.	Freitag, 20.07.
Hauptgerichte	Hähnchengyros mit Tomatenreis und Gurkensalat	Schupfnudeln mit Apfelmus und Zimt-Zucker	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und Blattsalat	Tomaten-Basilikumsüppchen mit Nudeleinlage, dazu Pudding	Rahmblättle mit Geflügelwienernerle
		 Weizen	 Weizen	 Dinkel, Roggen	
	Obst	Obst	Obst		
	Montag, 23.07.	Dienstag, 24.07.	Mittwoch, 25.07.	Donnerstag, 26.07. Sommerferien	Freitag, 27.07. Sommerferien
Hauptgerichte	Rinder Frikadelle aus Artgerechter Tierhaltung mit Ofenkartoffeln und Rosmarin Jus	Cous cous-Gemüsepfanne mit Kerbel-Petersiliesoße und Salat	Kartäuserklöße mit Kirschkompott	Catering endet am 25.07.18 Wir wünschen Ihnen erholsame Ferien	
		 Hartweizen	 Weizen		
	Obst	Obst	Obst		

Hauptgerichte									