

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Köstlich & bewährt	Hühnerbouillon mit Gemüse *** Gebratene Schweineleber mit Kroketten und Salat	Eierflockensuppe *** Gnocchi-Gemüsepfanne an Kräutersauce mit Salat	Lauchcremesuppe *** Gefüllte Paprika mit Tomatensauce, Reis und Salat	Backerbsensuppe *** "Bauerngröstel" mit Zwiebeln, Speck,- und Schweinebratenstücken, dazu Krautsalat	Karottencremesuppe *** Spinatspätzle an Gorgonzolasauce mit Salat
	Kcal 632 K 42g F 24 g E 31g	Kcal 644 K 72g F 21g E 13g	Kcal 635 K 21 g F 26g E 29g	Kcal 720 K 28g F 28g E 31g	Kcal 777 K 64g F 42g E 35g

Us aller Welt	Beerendrink *** Kalbsschnitzel an Natursauce mit Ebly und Paprika-Zucchini Gemüse	Kirschsafft *** Schweinegeschnetztes an Waldpilzsauce mit Teigwaren und Rosenkohl	Orangen-Pfirsichdrink *** Gegrilltes Forellenfilet mit Petersilienkartoffeln, Kräuter und Fenchelgemüse	Hagebuttentee *** Truthahnschnitzel "Salatimbocca" mit Risotto und buntem Gemüse	Erdbeermilch *** Catfish an Gemüserahmsauce mit Kräuternudeln und Tomatengemüse
	Kcal 590 K 30g F 21g E 33g	Kcal 620 K 26g F 25g E 39g	Kcal 490 K 18g F 15g E 26g	Kcal 680 K 29g F 23g E 29g	Kcal 480 K 18g F 15g E 26g




Licht & Aktiv	Suppe oder Drink *** Gemüsecurry mit Kokosmilch und Basmatireis	Suppe oder Drink *** Lachssteak auf mediterranem Gemüse	Suppe oder Drink *** Wockpfanne mit Glasnudeln, buntem Gemüse und gebratenem Pouletfleisch	Suppe oder Drink *** Champignon mit Fetakäsefüllung auf Teigwaren	Suppe oder Drink *** Couscouspfanne mit buntem Gemüse und Strausenfleisch
	Kcal 293 K 27g F 15g E 10g	Kcal 288 K 27g F 9g E 23g	Kcal 320 K 21g F 18g E 23g	Kcal 380 K 28g F 21g E 28g	Kcal 372 K 30g F 20g E 29g

K= Kohlenhydrate, F= Fett, E= Eiweiß / Berechnung ohne Suppe und Getränk

Tipp vom Metzger	Salat
Hacksteak mit Speck und Käse überbacken, dazu Wedges Kartoffeln und Grillgemüse	Frische Salate und knackiges Gemüse verfeinert mit unseren hausgemachten Dressings





"Was macht den Fisch so gesund?"
Fische sind nicht nur lecker, sie versorgen den Körper
obendrein mit wichtigen Nährstoffen wie Eiweiß, Vitamine
und Mineralstoffe. Die Fettsäuren im Fisch sind gut für
Herz, Gehirn und Immunsystem.