



vom 26.03.2018 bis 01.04.2018

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 26.03.2018	Kräutercremesuppe (l) Gebäckene Schupfnudeln (w1,e) dazu Apfelmus (3) mit Zimt und Zucker	Maccaroni (w1,e) mit Tomatensoße (d) und Reibekäse (1,2,l) dazu Blattsalat Mandarinenquark (l)	Cevapcici (r,e) mit Ajvar und Kräuterreis (1,n) dazu Krautsalat Mandarinenquark (l)
Dienstag 27.03.2018	Geflügelbratwurstschnecke (25,3) dazu Rahmkohlrabi (l,w1,d) und Salzkartoffeln Pfirsichjoghurt (l)	Buntes Kartoffelgemüse (d) dazu Kräutersoße (w1,l) und Blattsalat Pfirsichjoghurt (l)	Gebäckener Seelachs (f,w1) mit Remoulade (e,p) dazu Salzkartoffeln und Blattsalat Pfirsichjoghurt (l)
Mittwoch 28.03.2018	Tomatencremesuppe (w1,l,d) Fluffies (l,e,w1) mit Apfelmus (3) und Zimt-Zucker	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) mit Rahmspinat (1,w1,h,l) dazu Petersilienkartoffeln (l) Frisches Obst	Geflügelfleischküchle (w1,e) mit Rahmsauce (l) dazu Spiralnudeln (w1,e) und Gurkensalat (p) Frisches Obst
Donnerstag 29.03.2018	Hähnchencordonbleu (G,2,3,1,w1,l) dazu Bratensoße mit Möhrchengemüse und Kartoffelpüree (l) Vanillepudding (1,l)	Französische Gemüsepfanne (d) dazu Kräuterreis (1,h) und Zupfsalat Vanillepudding (1,l)	Schinkennudeln mit Putenschinken (3,2,7,w1,e) dazu Tomatensoße (d), Eisbergsalat Vanillepudding (1,l)
Freitag Karfreitag 30.03.2018	Gedünstetes Seelachsfilet (f) dazu Zucchini Gemüse provençal (d) und Salzkartoffeln (1,h) Kirsichjoghurt (l)	Gemüsemautaschen (w1,e,l,d) in der Brühe dazu Kartoffelsalat (1,2) und Blattsalat Kirsichjoghurt (l)	
Samstag Karsamstag 31.03.2018			
Sonntag Ostersonntag 01.04.2018			

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoffe, 2= mit Konservierungsstoffe, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= mit Süßungsmittel, 6= enthält eine Phenylalaninquelle, 7 = mit Phosphat, 8= gewachst, 9= geschwärzt, 10 = geschwefelt, 25= mit ein Zuckerart/Süßungsmittel(n), 26= kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, 27= unter Schutzatmosphäre verpackt, 36= gentechnisch verändert, 42= kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

Allergene: b= enth. Lupinen, c= enth. Sesam, d= enth. Sellerie, e= enth. Ei, f= enth. Fisch, h= enth. Soja, k= enth. Krebstiere, l= enth. Milch einschl. Laktose, m= enth. Weichtiere, n1= enth. Mandeln, n2= ent. Haselnüsse, n3= enth. Walnüsse, n4= ent. Cashew-Kerne, n5= ent. Pecanüsse, n6= enth. Paranüsse, n7= enth. Pistazien, n8= enth. Macadamianüsse, n9= enth. Queenslandnüsse, p= enth. Senf, v= enth. Erdnüsse, x= enth. Schwefeldioxid/Sulfite, w1= enth. Weizen, w2= enth. Roggen, w3= enth. Gerste, w4= enth. Hafer, w5= enth. Dinkel, w6= enth. Kamut, w7= ent. Hybridstämme

Alle unsere Salatsoßen werden auf Grundlage von Essig und Öl hergestellt und enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe: p

S= Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel