



vom 15.04.2019 bis 21.04.2019

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 15.04.2019	Kerbelcremesuppe (d,l) Milchreis (l) mit Zimt und Zucker dazu Kirschoße	Gemüsefrikadelle (w1,e) dazu Schwenkkartoffeln und Tzatziki (l) Erdbeerjoghurt (l)	Balkantopf vom Rind (R,3,2,7) Zwiebeln, Paprika dazu Reis (1,h) und Blattsalat (25) Erdbeerjoghurt (l)
Dienstag 16.04.2019	Linsen (w1) mit Spätzle (e,w1) und Saiten- würstchen (3,2,7,p) Pute od. Schwein nach Wunsch Frisches Obst	Vegetarisch gefüllte Paprika (w1,e,h,d,p) mit Tomatensoße (w1) dazu Kräuterreis (l) Obstsalat	Hähnchennuggets (w1,e,l) mit Schaschliksoße, dazu Kräuterreis (1,h) und Blattsalat (25) Frisches Obst
Mittwoch 17.04.2019	Fleischkäse (S,2,3) Schwein od. Geflügel mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree (l) Vanillepudding (1,l)	Vegetarisches Chili sin Carne mit Paprika, Mais, Kidneybohnen dazu Brötchen (w1,w2,w3) Vanillepudding (1,l)	Putengulasch (G,w1,l), dazu Butterreis (l) und Blattsalat (25) Vanillepudding (1,l)
Donnerstag 18.04.2019	Maultaschen (w1,d,S,e) mit Röstzwiebeln (w1), dazu Kartoffel-Gurkensalat (2,25,p) Bananenjoghurt (l)	Gemüsemaultaschen (w1,d,e), Röstzwiebeln (w1), Kartoffel-Gurkensalat (2,25,p) Bananenjoghurt (l)	Grießklößchensuppe (w1,e) Gebratene Grießschnitte (w1,e,l) mit Zwetschgenkompott dazu Zimt-Zucker
Freitag <i>Feiertag</i> 19.04.2019			
Samstag 20.04.2019			
Sonntag <i>Feiertag</i> 21.04.2019			

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