



vom 22.04.2019 bis 28.04.2019

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag Feiertag 22.04.2019			
Dienstag 23.04.2019	Putenkassler (G,2,3,7) dazu Sauerkraut (d) und Salzkartoffeln Pfirsichjoghurt (l)	Ofengemüse mit Kartoffeln und und Hirtenkäse (l,d) Pfirsichjoghurt (l)	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1) mit Remoulade (e,p) dazu Kartoffelpüree (l) und Blattsalat (25) Pfirsichjoghurt (l)
Mittwoch 24.04.2019	Tomatencremesuppe (w1,l,d) Apfelmöhre (w1,l) mit Vanillesoße (1,l)	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x), Rahmspinat (1,w1,h,l) dazu Petersilienkartoffeln (l) Frisches Obst	Schweinerahmgulasch (l) dazu Spiralnudeln (w1,e) und Gurkensalat (p) Frisches Obst
Donnerstag 25.04.2019	Hähnchencordonbleu (G,2,3,1,w1,l) dazu Bratensoße mit Möhrchengemüse und Kartoffelpüree (l) Vanillepudding (1,l)	Gebratene Gemüsemautaschen (w1,e,l,d) dazu Kartoffelsalat (1,2) und Blattsalat (25) Vanillepudding (1,l)	Frühlingsrolle mit Huhn (G,w1,h,e) , Dampfreis und Asiadipp (2) dazu Blattsalat Vanillepudding (1,l)
Freitag 26.04.2019	Gedünstetes Seelachsfilet (f) dazu Zucchini- gemüse provençal (d) und Salzkartoffeln (1,h) Kirsichjoghurt (l)	Eieromelette (e,l) mit Spinat (w1,l) Dampfkartoffeln Kirsichjoghurt (l)	Schinkennudeln mit Putenschinken (3,2,7,w1,e) dazu Tomatensoße (d), Eisbergsalat (25) Kirsichjoghurt (l)
Samstag 27.04.2019			
Sonntag 28.04.2019			

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