

# Ergänzungs-Speiseplan

hier sind alle in mbs5 wählbaren Zusatzkomponenten aufgeführt

**KW 10**

**04. März 2019 bis 08. März 2019**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
--	--------	----------	----------	------------	---------

<b>Suppen:</b>	Klare Suppe mit Graupen (A3) Kräutercreme (J)	Klare Suppe mit Sternchen (A1,C) Zucchinicremesuppe (J)	Klare Suppe mit Grießklöschen (A1,C,J) Erbsencremesuppe (J)	Klare Suppe mit Striebele (A1,C) Kohlrabicremesuppe (J)	Buchstabensuppe (A1,C) Spinatcremesuppe (J)
----------------	--	--	--	--	--

Allergene / Zusatzstoffe

Alternativgerichte:

## Die Alternativgerichte entfallen in den Ferien

Allergene / Zusatzstoffe

<b>Rahmgemüse:</b>	Feine Erbsen (J)	Mais (J)	Lauchgemüse (J)	Gelbe Karottenscheiben (J)	Wirsing (J)
<b>Naturgemüse:</b>	Apfelrotkohl	Gemischtes Buttergemüse	Julienne-Gemüse	Kaisergemüse	Leipziger Allerlei

Allergene / Zusatzstoffe

**Pasta-  
Saucen:** Die Pastagerichte entfallen in den Ferien

Alle Gerichte dieser Menüline



sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006

Allergene / Zusatzstoffe

<b>Salate:</b>	Brechbohnsalat	Rotkrautsalat	Farmersalat (J)	Mais-Bohnsalat	Gurkensalat (J)
	Karottensalat	Linsensalat	Blattsalat	Reissalat	Blattsalat
	Weisskrautsalat	Rote Betesalat	Kohlrabi Joghurtsahnesalat (J)	Hirtensalat	Selleriesalat

Allergene / Zusatzstoffe

<b>Desserts:</b>	Sandkuchen Zitrone	Obst	Joghurt mit Waldfrüchten	Birne-Quitte Mascarpone Creme	Joghurt mit Kirschen
------------------	--------------------	------	--------------------------	-------------------------------	----------------------

Allergene / Zusatzstoffe

A1,C,J

J

J

J