








KW 11

11. März 2019 bis 15. März 2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	Käsecremesuppe (J)	Kartoffelsuppe (A1,J,N)	Minestrone (A1,C,N)	Reisnudelsuppe (A1,N)	Karottencremesuppe (J,N)
Menü 1 Regionales Fleischgericht	Schwäbisches Linsengericht mit Spätzle und Wienerle 	Hähnchengeschnetzeltes in Ananas-Curry-Sauce dazu Reis 	Shepherd's Pie Hackfleischauflauf mit Kartoffelbrei goldgelb überbacken 	Tortellini mit Käsefüllung an Tomatensahnesauce 	Feine Gnocchi an Lachs-Dillsauce mit Zucchini 
Allergene / Zusatzstoff	A1,C,K 2,3,15	J	J,N	A1,C,J,N	A1,C,J,F aus nachhaltigem Fischfang
Menü 2 Vegetarisches BIO - Gemüsegericht	Gratinierter Fenchel mit Kartoffelwürfeln im Ofen gebacken	Blumenkohl Alfredo cremige Blumenkohlsauce auf Vollkornspaghetti	Mediterraner Eintopf mit Zucchini, Paprika und Tomate dazu Landbrot	Paprika-Reispfanne dazu eine frische Joghurtsauce	Gemüse-Ratatouille auf Vollkorncouscous
Alle Gerichte dieser Menüline  sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006					
Allergene / Zusatzstoff	A1,J,21	A1,J,21	A1,N,21	J,21	A1,N,21
Menü 3 BIO - Pasta - Variationen:	Die Nudelsorte servieren wir nach Tagesangebot				
	Pasta mit Spinat-Käsesauce	Pasta mit vegetarischer Bolognese	Pasta mit Gemüsesahnesauce	Pasta mit Tomatensahnesauce	Pasta Arrabiata
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	A1,J,21	A1,I,N,21	A1,J, 21	A1,J, 21	A1, 21
Desserts:	Obst	Pudding mit Stracciatella	Buttermilchdessert Mango	Pudding mit Nuss	Quarkspeise mit Kirschen
Allergene / Zusatzstoffe		J	J	J	J