










KW 14

01. April 2019 bis 05. April 2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppen:</b>	Käsecremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Muschelnudeln (A1,N)	Gemüsecremesuppe (J,N)	Reisnudelsuppe (A1,N)	Karottencremesuppe (J,N)
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	siehe Aushang Tagesangebot				
<b>Regionales Fleischgericht</b>	<b>Badisches Ochsenfleisch</b> mit Bouillionkartoffeln und Meerrettichsauce 	<b>Seefisch in Knusperpanade</b> mit Petersilienkartoffeln und Joghurtremoulade 	<b>Geschmorter Gulasch</b> vom Rind dazu Spiralnudeln 	<b>Hackfleischpfanne</b> mit Zucchini und Aubergine dazu Vollkorn Couscous 	<b>Cremiger Ofen-Reis</b> mit Putenschinkenstreifen goldgelb gebacken 
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	J,5	A1,C,J,2,3 aus nachhaltigem Fischfang	A1	A1	C,J,N,2,3,15
<b>Menü 2</b> <b>Vegetarisches BIO - Gemüsegericht</b>	<b>Konfetti-Topf</b> mit Erbsen, Mais und Paprika dazu Hörnchennudeln	<b>Feines Pilzragout</b> dazu Reis	<b>Karotten-Pastinakengratin</b> mit Kartoffelscheiben im Ofen gebacken	<b>Vegetarische Paella</b> mit frischem Gemüse pikant abgeschmeckt	<b>Kichererbsen</b> in Spinat-Tomatensauce auf Bulgur
	Alle Gerichte dieser Menüli  sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006				
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	A1,J,21	A1,J,21	A1,J,21	21	A1,21
<b>Desserts:</b>	Früchte/Obst	Stracciatella Joghurt	Quarkspeise mit Aprikose	Joghurt mit Himbeeren	Panna-Cotta-Pudding
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>		J	J	J	J
	<b>Alle Gerichte mit dem Bio - Siegel</b>  sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006				