

# Ergänzungs-Speiseplan



hier sind alle in mbs5 wählbaren Zusatzkomponenten aufgeführt

**KW 16**

**15. April 2019 bis 18. April 2019**

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

**Suppen:** Klare Suppe mit Graupen (A3,N)      Bärlauchcremesuppe (J,N)      Klare Suppe mit Grießklößchen (A1,C,N)      Kohlrabicremesuppe (J,N)      Karfreitag

Allergene / Zusatzstoffe

Alternativgerichte:

## Die Alternativgerichte entfallen in den Ferien

Allergene / Zusatzstoffe

**Rahmgemüse:** Feine Erbsen (J)      Mais (J)      Lauchgemüse (J)      Gelbe Karottenscheiben (J)  
**Naturgemüse:** Blumenkohl      Gemischtes Buttergemüse      Juliennegemüse      **Kaisergemüse**

Allergene / Zusatzstoffe

## Die Pastagerichte entfallen in den Ferien

Pasta-  
Saucen:

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

**Salate:** Brechbohnsalat      Rotkrautsalat      Farmersalat (J)      Mais-Bohnsalat  
**Karottensalat**      Linsensalat      **Blattsalat**      Reissalat  
 Weisskrautsalat      **Rote Betesalat**      Kohlrabi Joghurtsahnesalat (J)      Hirtensalat

Allergene / Zusatzstoffe

**Desserts:** Sandkuchen Zitrone      **Obst**      **Joghurt mit Waldfrüchten**      Birne-Quitte Mascarpone Creme  
**Alternativ Naturjoghurt (J)**                **Alternativ Obst**

Allergene / Zusatzstoffe

A1,C,J

J

J

**Alle hellgrün markierten Speisen entsprechen dem DGE Qualitätsstandard für einen ausgewogenen Wochenspeiseplan.**