

KW 16

15. April 2019 bis 18. April 2019

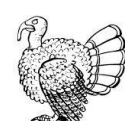
Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
--------	----------	----------	------------	---------

**Suppen:** Klare Suppe mit Graupen (A3,N)      Bärlauchcremesuppe (J,N)      Klare Suppe mit Grießklößchen (A1,C,N)      Kohlrabi-cremesuppe (J,N)

Allergene / Zusatzstoffe

**Menü 1**      **Gebratene Putenwürstchen**      **Rahmgulasch**      **Spaghetti Bolognese**      **Paniertes Schnitzel**      **Karfreitag**  
 an brauner Sauce      vom Schwein      mit Rinderhack      mit deftigem Kartoffelsalat  
 mit Kartoffelbrei      dazu Reis      und geriebenem Käse

Regionales  
Fleischgericht  
inkl. Salat vom Buffet



Allergene / Zusatzstoffe      J, 2,3,15,22,23      J      A1,N      A1,C

**Menü 2**      **Tagliatelle**      **Bibiliskäs**      **Selbstgemachte Bratlinge**      **Vollkornpenne**  
 an Champignonsahnesauce      mit frischen Kräutern      auf rotem Gemüseragout      an Ruccola-Fetasauce  
 mit getrockneten Tomaten      dazu Pellkartoffeln      mit Kirschtomaten

Vegetarisches  
BIO - Gemüsegericht

inkl. Salat vom Buffet

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      J,21      A1,C,N,21      A1,J,21

**Schneller Teller:**      Hier bieten wir Ihnen ein täglich wechselndes Gericht nach Tagesangebot an.  
 exkl. Salat vom Buffet

Allergene / Zusatzstoffe      Siehe Tagesaushang

**Salate:**      Stellen Sie sich Ihren Salat am Buffet selbst zusammen.

Allergene / Zusatzstoffe      Siehe Tagesaushang

**Desserts:**      Hier bieten wir Ihnen täglich wechselnd verschiedene Desserts an