

# Ferien-Speiseplan

KW 17

23. April 2019 bis 26. April 2019

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

**Suppen:** Klare Suppe mit Backerbsen (A1,C,N) Minestrone (A1,C,N) Blumenkohlcremesuppe (J,N) Klare Suppe mit Gemüse-Julienne (N)

Allergene / Zusatzstoffe

Regionales Fleischgericht	Ostermontag	Gefüllte Teigtaschen an Tomatensahnesauce	Hähnchengeschnetzeltes in Ananas-Curry-Sauce dazu Reis	Überbackene Knöpfe mit Bärlauchsauce und gekochten Putenschinkenstreifen	Feine Gnocchi an Lachs-Dillsauce mit Zucchini

Allergene / Zusatzstoffe A1,C,J,N J A1,C,2,3,15 A1,C,J,F aus nachhaltigem Fischfang

Vegetarisches Gemüsegericht	Mediterraner Eintopf mit Zucchini, Paprika und Tomate	Blumenkohl Alfredo cremige Blumenkohlsauce auf Vollkornspaghetti	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 / Zusatzstoffe N,21 A1,J,21 J,21 A1,N,21

**Pasta - Variationen:**

**Die Pastagerichte entfallen in den Ferien**

Allergene / Zusatzstoffe siehe Angebotsliste

**Salate:** siehe separate Angebotsliste

Allergene / Zusatzstoffe siehe Angebotsliste

**Desserts:** Obst Buttermilchdessert Mango Pudding mit Nuss Quarkspeise mit Kirschen

Allergene / Zusatzstoffe J J J

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