



KW 17

23. April 2019 bis 26. April 2019

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

**Suppen:** Montag: Klare Suppe mit Backerbsen (A1,C,N) | Dienstag: Minestrone (A1,C,N) | Donnerstag: Blumenkohlcremesuppe (J,N) | Freitag: Klare Suppe mit Gemüse-Julienne (N)

**Menü 1**  
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
	A1,C,J,N	J	A1,C,2,3,15	A1,C,J,F aus nachhaltigem Fischfang

**Menü 2**  
Vegetarisches BIO - Gemüsegericht

Mediterraner Eintopf mit Zucchini, Paprika und Tomate	Blumenkohl Alfredo cremige Blumenkohlsauce auf Vollkornspaghetti	Paprika-Reispfanne dazu eine frische Joghurtsauce	Gemüse-Ratatouille auf Vollkorn Couscous
---	--	---	--

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** Montag: N,21 | Dienstag: A1,J,21 | Donnerstag: J,21 | Freitag: A1,N,21

**Desserts:** Montag: Obst | Dienstag: Buttermilchdessert Mango | Donnerstag: Pudding mit Nuss | Freitag: Quarkspeise mit Kirschen

**Allergene / Zusatzstoffe** Dienstag: J | Donnerstag: J | Freitag: J