

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 
--	--	--	---	---	--

Allergene / Zusatzstoffe: Montag: A1,C,J,N | Dienstag: J | Donnerstag: A1,C,2,3,15 | Freitag: 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: siehe Tagesangebot

Allergene / Zusatzstoffe

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