

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)

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: 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 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

Menü 3 BIO - Pasta - Variationen:	Pasta nach Tagesangebot	Pasta nach Tagesangebot	Pasta nach Tagesangebot
---	----------------------------	----------------------------	----------------------------

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 A1,J,21 A1,J,21

Salate: siehe Tagesangebot vom Buffet
Allergene / Zusatzstoffe: siehe Angebotsliste

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

Allergene / Zusatzstoffe: J J J

Menü 4 Alternatives Fleischgericht	Feine Gnocchi an Sahnesauce mit Hähnchenstreifen
--	--

Allergene / Zusatzstoffe: A1,C,J