





KW 18

29. April 2019 bis 03. Mai 2019

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

**Suppen:** Klare Suppe mit Kräuternocken (A1,C,J,N)      Tomatencremesuppe (J,N)      Spargelcremesuppe (J,N)      Klare Suppe mit Reis und Erbsen (N)

Allergene / Zusatzstoffe siehe Aushang Tagesangebot

<b>Regionales Fleischgericht</b>	<b>Schschliktopf</b> mit Paprika dazu Teigwaren 	<b>Fladenbrot</b> gefüllt mit Putengyros und Zaziki 	<b>Tag der Arbeit</b> 	<b>Stangenspargel</b> mit Schinken, Sauce Hollandaise und Kartoffeln 	<b>Seefisch im Backteig</b> mit Kartoffelsalat und 7-Kräuter-Dipp 
----------------------------------	--	--	--	---	--

Allergene / Zusatzstoffe A1 A1,J C,J,2,3,7,15 A1,C,J,N,2,3,23.aus nachhaltigem Fischfang

<b>Vegetarisches Gemüsegericht</b>	<b>Kartoffelgratin</b> mit Bärlauch goldgelb gebacken 	<b>Vollkornpenne</b> auf Linsenbolognese 	<b>Hirseauflauf</b> mit saisonalem Gemüse 	<b>Chilli sin Carne</b> dazu Reis 
------------------------------------	--	--	---	---

Allergene / Zusatzstoffe A1,J,N,21 A1,N,21 N,21 I,N,21

**Salate:** siehe Tagesangebot vom Buffet

Allergene / Zusatzstoffe siehe Angebotsliste

**Desserts:** Aprikosenjoghurt      Grießpudding      Obst      Bananenquark

Allergene / Zusatzstoffe J A1,J J