











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				
Regionales Fleischgericht	Schaschliktopf mit Paprika dazu Teigwaren 	Fladenbrot gefüllt mit Putengyros und Zaziki 	Tag der Arbeit 	Stangenspargel mit Schinken, Sauce Hollandaise und Kartoffeln 	Seefisch im Backteig 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
Vegetarisches Gemüsegericht	Kartoffelgratin mit Bärlauch goldgelb gebacken 	Vollkornpenne auf Linsenbolognese 		Hirseauflauf mit saisonalem Gemüse 	Chilli sin Carne dazu Reis 
Allergene / Zusatzstoffe	A1,J,N,21	A1,N,21		N,21	I,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					