











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)
siehe Aushang Tagesangebot					
Menü 1 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
Menü 2 Vegetarisches BIO - 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
Menü 3 BIO - Pasta - Variationen:	Pasta mit getr.Tomaten-Lauch-Sahnesauce	Pasta mit Linsenbolognese	Die Nudelsorte servieren wir nach Tagesangebot		
			Pasta Arrabiata	Pasta mit Tomatensahnesauce	
		Alle Gerichte dieser Menüs in  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,N,21		A1,21	A1,J, 21
Salate:	siehe Tagesangebot vom Buffet				
Allergene / Zusatzstoffe	siehe Angebotsliste				
Desserts:	Aprikosenjoghurt	Grießpudding		Obst / Früchte	Quarkcreme Banane
Allergene / Zusatzstoffe	J	A1,J			J
Menü 4 Alternatives Fleischgericht	Schaschliktopf mit Putenfleisch und Paprika dazu Teigwaren				Mild geräuchertes Kassler mit Kartoffelsalat
Allergene / Zusatzstoffe					15,23,24