



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
12.03.18 bis 16.03.18	Spaghetti mit Tomatensauce und geriebenem Gouda (a,g,i,6,7) Eisbergsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Obst der Saison	Hackbällchen a la Köttbullar (a,e,g,7) alternativ Rinderbällchen (a,e,g,i,j,7) in Champignoncreme (i, g,7) Vollkornreis Erbsen (i) Obst der Saison	Hühnersuppe mit Gemüstreifen (Karotten, Sellerie, Lauch) mit Reismudeln (a,c) Zitronenkuchen (a,c,e,g,6,7)	Fischstäbchen MSC (a,e,d) Kartoffelpüree (g,7) Rahmspinat (g, i,7) Obst der Saison	Schupfnudeln (a,e) mit Brauner Sauce (a,e,g,i,j,7) Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Bananen-Quark (g,6,7)
Vegetarische Alternative	siehe oben	Gemüsebällchen (a,e,g,7) in Champignoncreme (i,g,7) Vollkornreis Erbsen (i) Obst der Saison	Gemüsesuppe (Karotten, Sellerie, Lauch) mit Reismudeln (a,c) Zitronenkuchen (a,c,e,g,6,7)	Gekochte Eier (c) Kartoffelpüree (g,7) Rahmspinat (g,i,7) Obst der Saison	siehe oben
19.03.18 bis 23.03.18	Käsespätzle (a,g,7) Endiviensalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Apfelmus (6)	Alaska Seelachswürfel MSC in Frischkäse-Dillcreme (d,i,g,7) Vollkornreis Gurkensalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Schokoladenpudding (e,g,6,7,8)	Linsensuppe (i) mit Vollkornbrot (a) Arme Ritter mit Vanillesoße (a,g,6,7)	Bauernomelette (mit Kochschinkenwürfeln, Kartoffeln, Karottenwürfeln, Mais, e,g,i,5,7) Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Obst der Saison	Bratwurst (Rind und Schwein 1,3,5,6) Alternativ Rinderwurst (l, j,1,3,4,5) Kartoffelpüree (g,7) Broccoli (i,g,7) Obst der Saison
Vegetarische Alternative	siehe oben	Gemüse-Kroketten (Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Sellerie, Lauch) in Frischkäse-Dillcreme g, i,7) Vollkornreis Gurkensalat in Vinaigrette (i, j,2,6) Schokoladenpudding (e,g,6,7,8)	siehe oben	Bauernomelette (mit Kartoffeln, Karottenwürfeln, Mais, vegetarischen Bratwurstscheiben a,c,e,g,i,7) Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Obst der Saison	Vegetarische Bratwurst (a,c) Kartoffelpüree (g,7) Broccoli (i,g,7) Schokoladenpudding (e,g,6,7,8) Obst der Saison

Zusatzstoffliste:

1= mit Konservierungsstoffen, 2= mit Farbstoffen, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker,

5= mit Phosphat, 6= Zuckerarten u. Süßungsmittel, 7= mit Milcheiweiß, 8= mit kakaohaltiger Fettglasur

Allergene: a=Gluten, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fische, e=Erdnüsse(Nüsse), f=Soja, g=Laktose, h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, L=Schwefeldioxid u. Sulphite, m=Weichtiere, n=Lupine
Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können nicht vollständig ausgeschlossen werden.

DE-ÖKO-006, Kontrollnummer D-SL-006-15469-B, Nudeln und Möhren immer aus kontrolliert biologischem Anbau. Generell verwenden wir Bio-Eier.