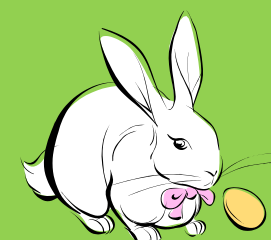




	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
27.03.17 bis 31.03.17	Bio Makkaroni (a) mit Tomaten-Thunfischsoße (d) Grüner Salat (g,j,1,6,7) Erdbeerjoghurt (g,6,7)	Hähnchenschnitzel (a) mit Sesamkarotten (k) Kartoffelpüree (g,7) Obst der Saison	Überbackener Käseravioliauflauf (a,c,g,7) Salat (g,j,1,6,7) Obst der Saison	Lyonerpfanne (Schweinefleisch, alternativ Putenlyoner, 5) mit Rohkostsalat Pudding (g,6,7)	Linteneintopf Vollkornbrot (a,e,k) Zuckerdonuts (g,6,7)
Vegetarische Alternative	Bio Makkaroni (a) mit Tomatensoße Grüner Salat (g,j,1,6,7) Erdbeerjoghurt (g,6,7)	Gemüseschnitzel (a,f,i,) mit Sesamkarotten (k) Kartoffelpüree (g,7) Obst der Saison	siehe oben	Gemüsepfanne Pudding (g,6,7)	siehe oben
03.04.17 bis 07.04.17	Bio Penne (a) mit Bärlauch-Frischkäsesoße (g,7) Salat (g,j,1,6,7) Mandarinenjoghurt (g,6,7)	Cevapcici (a,c,j) (Hackfleischröllchen, Rind- u. Schweinefleisch, alternativ Putenfleisch) mit Balkangemüse Vollkornreis Obst der Saison	Käsespätzle (a,c,g,7) mit Röstzwiebeln Grüner Salat (g,j,1,6,7) Apfelmus (6)	Gedünstetes Fischfilet in Senfsoße (g,j,7) Salzkartoffeln Gurkensalat (g,j,1,6,7) Pudding (g,6,7)	 Osterferien
Vegetarische Alternative	siehe oben	Bunter Couscous Auflauf (a,c) mit Gemüse und Schafskäse (g,7) Obst der Saison	siehe oben	Eier in Senfsoße (g,j,7) Salzkartoffeln Gurkensalat (g,j,1,6,7) Pudding (g,6,7)	

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