



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
23.04.18 bis 27.04.18	Makkaroni (a) mit Gemüsebolognese (Karotten, Sellerie, Lauch g,i,7) Eisbergsalat mit Cocktaildressing (g,i,6,7) Kirsch-Joghurt (g,6,7)	Gebackener Fleischkäse (Rind- u. Schweinefleisch, c,g,i,j,3,4,5, alternativ Geflügelfleischkäse, a,c,g,i,j,3,4,5) Möhren-Kartoffel-Stampf (i,g,7) Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,j,2,6,7) Obst der Saison	Bärlauch-Kartoffelcreme (i,g,7) mit Norweger Lachswürfeln MSC Vollkornbrot (a,f,k) Hefe-Kranzkuchen (a,c,g,k,6,7)	Hühnerfrikassee (g,i,7) Vollkornreis Erbsengemüse (i) Obst der Saison	Canneloni Ricotta Spinat mit Tomatencreme und Gouda überbacken (a,c,g,i,6,7) Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,j,2,6,7) Obst der Saison
Vegetarische Alternative	siehe oben	Vegetarisches Schnitzel (a,c,g,7) Möhren-Kartoffel-Stampf (i,g,7) Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,j,2,6,7) Obst der Saison	Bärlauch-Kartoffelcreme mit Griesnockerln (a,c,i,g,7) Vollkornbrot (a,f,k) Hefe-Kranzkuchen (a,c,g,k,6,7)	Vegetarischer Borscht (Kartoffeln, rote Bete, Karotten, Weißkohl, Sellerie, Paprika, Zwiebeln) Obst der Saison	siehe oben
30.04.18 bis 04.05.18	Mini Kartoffel-Klößchen mit Champignon-Creme (i,g,7) Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Obst der Saison	1. Mai Tag der Arbeit	Tomatencreme Suppe mit Muschel-Nudeln (a,c,i,g,7) Vollkornbrot (a,f,k) Schoko-Brownie (a,c,e,f,g,7)	Rinder-Hackbraten (a,c,i) Bohnen-Möhrengemüse (i,g,7) Kartoffelpüree (g,7) Obst der Saison	Fisch-Curry (Butterfisch MSC, Tomaten Kokosmilch, d,g,i,1,3,7) Vollkornreis Eisbergsalat mit Cocktaildressing (g,i,6,7) Mango Joghurt (g,6,7)
Vegetarische Alternative	siehe oben		siehe oben	Gemüse-Frikadelle (a,c) (Pastinaken, Erbsen, Mais) Bohnen-Möhrengemüse (i,g,7) Kartoffelpüree (g,7) Obst der Saison	Gemüse-Curry (Karotten, Tomaten) Vollkornreis Eisbergsalat mit Cocktaildressing (g,i,6,7) Mango Joghurt (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
 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.

*MSC = Fisch aus umwelt- und bestandschonender Fischerei