



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
07.05.18 bis 11.05.18	Bio Jerelli (a) mit Zucchini-Tomaten-Thunfischsoße (g,d,i,6,7) Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,6,7) Vanillequark (g,6,7)	Rinderhackbällchen (a,c,i,j) Rahmsoße (g,i,7) Kartoffelpüree (g,7) Weißkrautsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Obst der Saison	Kartoffel-Möhreneintopf (i,g,7) Vollkornbrot (a,f,k) Schokoladenpudding (e,g,6,7,8)	Feiertag Fronleichnam	Beweglicher Ferientag
Vegetarische Alternative	Bio Jerelli (a) mit Zucchini-Tomatensoße (g,i,6,7) Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,6,7) Vanillequark (g,6)	Gemüsebällchen (a,c,g,7) mit Rahmsoße (g,i,7) Kartoffelpüree (g,7) Weißkrautsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Obst der Saison	siehe oben		
14.05.18 bis 18.05.18	Überbackene Maultaschen (Schweinefleisch, a,c,g,i,7) mit Tomatenjus Eisbergsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Erdbeerjoghurt (g,6,7)	Seelachlachsfilet im Kartoffelmantel MSC (a,d) Kartoffelpüree (g,7) Broccoli (i,g,7) Obst der Saison	Blumenkohl-Cremesuppe (i,g,7) Vollkornbrot (a,f,k) Mini Windbeutel (a,c,f,g,7)	Hähnchenschnitzel (a) Salzkartoffeln Erbsen und Möhren mit Bechamelsoße (g,i,7) Obst der Saison	Nudeln (a) Rote Linsenbolognese (h,i,6) Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Obst der Saison
Vegetarische Alternative	Überbackene Gemüse-Maultaschen (Karotten, Spinat, Erbsen, Lauch) mit Tomatenjus (a,c,g,i,7) Eisbergsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Erdbeerjoghurt (g,6,7)	Gemüseschnitzel (Kartoffeln, Blumenkohl, Gouda, Mais, a,i,g,7) Kartoffelpüree (g,7) Broccoli (i,g,7) Obst der Saison	siehe oben	Vegi-Schnitzel (a,c,g,7) Kartoffelpüree (g,7) Erbsen und Möhren (g,7) Obst der Saison	siehe oben

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.