



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
08.05.17 bis 12.05.17	Bio Makkaroni (a) mit Lachs-Dillsoße (7,d,g) Salat (g,j,1,6,7) Obst der Saison	Frikadelle (,a,c,j, Schweinefleisch, alternativ Rindfleisch) Schwarzwurzeln (g,7) Kartoffelpüree (g,7) Vanillejoghurt (g,6,7)	Schupfnudeln (a,c) mit Tomaten-Cremesoße (g,7) gemischte Blattsalate (g,j,1,6,7) Apfelmus (3,6)	Hühnerfrikassee (g,7) Erbsen (h) Vollkornreis Obst der Saison	Tomatensuppe „Napoli“ (7,g) Reisnudeln (a,c) Vollkornbrot (a) Kuchen (a,c,g,6,7)
Vegetarische Alternative	Bio Makkaroni (a) mit Kräuter-Sahnesoße (g,7) Salat (g,j,1,6,7) Obst der Saison	Gemüsefrikadelle (a,c,j) Kartoffelpüree (g,7) Vanillejoghurt (g,6,7)	siehe oben	Gemüsegulasch (g,7) Vollkornreis Obst der Saison	siehe oben
15.05.17 bis 19.05.17	Gnocchi (a,c) mit Gemüsesoße Salat (g,j,1,6,7) Beerenjoghurt (g,6,7)	Fischstäbchen (a,d) Rahmspinat (g,7) Kartoffelpüree (g,7) Obst der Saison	Ofenkartoffeln Gemüsesticks Kräuterquark (g,7) Obst der Saison	Bio Spaghetti (a) mit Bolognese Soße (Schweinefleisch, alternativ Rindfleisch) grüner Salat (g,j,1,6,7) Pudding (g,6,7)	Rindfleischsuppe (i) mit Markklößchen (a,c) Sternchennudeln (a) Brot (a) Kuchen (a,c,g,6,7)
Vegetarische Alternative	siehe oben	Rühreier (c,g,7) Rahmspinat (g,7) Kartoffelpüree (g,7) Obst der Saison	siehe oben	Bio Spaghetti (a) mit Tomatensoße grüner Salat (g,j,1,6,7) Pudding (g,6,7)	Grießklößchensuppe (a,c,i) Sternchennudeln (a) Brot (a) Kuchen (a,c,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.