




	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
05.06.17 bis 09.06.17	Pfingstmontag	Käsespätzle (a,c,g,7) mit Röstzwiebeln Salat (g,j,1,6,7) Apfelmus (3,6)	Zucchini cremesuppe (g,7) Brot (a,e,k) Kuchen (a,c,g,6,7)	Putengeschnetzeltes (g,7) Erbsen und Möhren Vollkornreis Erdbeerjoghurt (g,6,7)	Hackbraten (Schweinefleisch, alternativ Rindfleisch, a,c) Kartoffelpüree (g,7) Gurkensalat (j,g,1,6,7) Obst der Saison
Vegetarische Alternative		siehe oben	siehe oben	Sojageschnetzeltes (f,g,7) Erbsen und Möhren Vollkornreis Erdbeerjoghurt (g,6,7)	Gemüsefrikadellen (a,c,i) Kartoffelpüree (g,7) Gurkensalat (j,g,1,6,7) Obst der Saison
12.06.17 bis 16.06.17	Penne (a) mit Schinkensahnesoße (g,5,7) Grüner Salat (g,j,1,6,7) Früchtequark (g,6,7)	Gegrilltes Hokifilet (a,d) Ratatouillegemüse Vollkornreis Obst der Saison	Spinattaler mit Tomatensoße (a,g,7) Möhrensalat (g,7) Pfirsichkompott (6)	Fronleichnam	beweglicher Ferientag 
Vegetarische Alternative	Penne (a) mit Kräutersahnesoße (g,7) Grüner Salat (g,j,1,6,7) Früchtequark (g,6,7)	Gebackener Fetakäse (g,7) Ratatouillegemüse Vollkornreis 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
 DE-ÖKO-006, Kontrollnummer D-SL-006-15469-B, Nudeln und Möhren immer aus kontrolliert biologischem Anbau. Generell verwenden wir Bio-Eier.