



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
14.08.17 bis 18.08.17	Ferien	Feiertag	Schupfnudeln (a,c) mit Sahnesoße (g,i,7) Grüner Salat (g,j,1,6,7) Apfelmus (3,6)	Gegrillte Hähnchenbrust Kartoffelpüree (g,7) Kohlrabi-Möhrengemüse (g,7) Obst der Saison	Gemüsecremesuppe (g,i,7) Wiener Würstchen (Schweinefleisch, 5, alternativ Rinderwurst, 5) Vollkornbrot (a,e,k) Kuchen (a,c,g,6,7)
Vegetarische Alternative			siehe oben	Vegetarisches Schnitzel (a,c,g,7) Kartoffelpüree (g,7) Kohlrabi-Möhrengemüse (g,7) Obst der Saison	Gemüsecremesuppe (g,i,7) Vollkornbrot (a,e,k) Kartoffelwaffeln (a,c,g,6,7) Kuchen (a,c,g,6,7)
21.08.17 bis 25.08.17	Bio Makkaroni (a) mit Lachs-Dillsoße (d,g,i,7) Salat (g,j,1,6,7) Müsljoghurt (e,g,6,7)	Putengyros (g,7) Vollkornreis Salat (g,j,1,6,7) Obst der Saison	Kartoffelwedges mit Kräuterquark (g,7) und Gemüsesticks, alternativ Rahmgemüse (g,7) Obst der Saison	Bio Spaghetti (a) mit Hackfleischsoße (Rind- u. Schweinefleisch, alternativ Rindfleisch,i) Salat (g,j,1,6,7) Wackelpudding (2,6)	Linteneintopf (i) Vollkornbrot (a,e,k) Blaubeerpfannkuchen (a,c,g,6,7)
Vegetarische Alternative	Bio Makkaroni (a) mit Dill-Sahne-Soße (d,g,i,7) Salat (g,j,1,6,7) Müsljoghurt (e,g,6,7)	Ratatouille Vollkornreis Salat (g,j,1,6,7) Obst der Saison	siehe oben	Bio Spaghetti (a) mit Tomatensoße (i) Salat (g,j,1,6,7) Wackelpudding (2,6)	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.