



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
03.09.18 bis 07.09.18	Gemüsemaultaschen mit Tomatensoße, mit Gouda überbacken (a,c,g,i,6,7) Grüner Salat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,j,2,6,7) Obst saisonal/regional	Gegrillte Hähnchenbrust mit Paprikacreme (g,i,7) Vollkornreis Gurkensalat mit Dill-Vinaigrette (f,i,j,2,6) Himbeer-Joghurt (g,6,7)	Linseneintopf (Sellerie, Karotten, Lauch) Vollkornbrot (a,f,k) Schokoladenpudding (e,g,6,7,8)	Saarländische Lyonerpfanne (Kartoffeln, Zwiebeln, Lauch f,i,j,1,3,5) Alternativ: mit Putenlyoner (f,i,j,1,3,6) Kohlrabi-Bio-Karotten-Rohkost (i,j,2,6) Obst saisonal/regional	Seelachsfilet in Maispanade MSC (a,d,6) Bio-Möhren-Zucchini- Paprikagemüse (i) Kartoffelpüree (g,7) Obst saisonal/regional
Vegetarische Alternative	siehe oben	Vegetarisches Schnitzel (c,g,7) mit Paprikacreme (g,i,7) Vollkornreis Gurkensalat mit Dill-Vinaigrette (f,i,j,2,6) Himbeerjoghurt (g,6,7)	siehe oben	Gemüse-Kartoffelpfanne (Bio-Möhren, Zucchini, Paprika, Kartoffeln) (i) Kohlrabi-Bio-Karotten-Rohkost (i,j,2,6) Obst saisonal/regional	Gemüsepuffer (Möhren, Zwiebeln, Sellerie, Kartoffeln) (a,c,i) Bio-Möhren-Zucchini- Paprikagemüse (i) Kartoffelpüree (g,7) Obst saisonal/regional
10.09.18 bis 14.09.18	Schupfnudeln (a,c) mit Champignon-Kräuterrahm-Soße (i,g,7) Eisbergsalat mit Kräuter-Vinaigrette (i,j,2,6) Beerenquark (g,6,7)	Putengeschnetzeltes (g,i,7) Erbsen Vollkornreis Obst saisonal/regional	Italienische Minestrone (Karotten, Sellerie, Zucchini, Lauch, Tomate, Brechbohnen) mit Gabelspaghetti (a,c) Vollkornbrot (a,f,k) Blaubeer-Pfannkuchen (a,c,g,6,7)	Tilapia Fischfilet MSC (Buntbarsch d) Spinat Kartoffelpüree (g,7) Obst saisonal/regional	Bio Nudelauflauf Kochschinken und Tomaten mit Goudakäse (a,g,i,1,3,5,6,7) Blattsalat mit Kräuter- Joghurtdressing (g,i,j,2,6,7) Obst saisonal/regional
Vegetarische Alternative	siehe oben	Vegetarisches Geschnetzeltes (g,i,7) Erbsen Vollkornreis Obst saisonal/regional	siehe oben	Gekochte Bio-Eier (c) Spinat Kartoffelpüree (g,7) Obst saisonal/regional	Bio-Nudelauflauf mit Paprika, Mais und Tomaten und Gouda (a,g,7) Blattsalat mit Kräuterjoghurtdressing (g,i,j,2,6,7) Obst saisonal/regional

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