

KW 49	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 (Mischkost)	Hähnchenbrustfilet ☀ Rahmsauce g Grünkern-Gemüse-Risotto i	Blumenkohlcremesuppe i g Bauernbrot v ~ a2 a a1	Bio-Spiralnudeln a a1 Vegi-Bolognese (Karotten, Sellerie, Soja) y f Grana Padano 2 c g	Gemüse-Maultaschen i c g a a1 Gemüestreifen und Brühe	Backfisch (Seelachs) d a a1 Joghurt Remoulade 11 a3 i j g a Salzkartoffeln
Menü 2 (guten- und laktosefrei)	Hähnchenbrustfilet ☀ Rahmsauce g Gemüse-Risotto i	~Blumenkohlcremesuppe i f ~Kaiserbrötchen f	~Spiralnudeln Vegi-Bolognese (Karotten, Sellerie, Soja) i y f ~Granvegano	~Kartoffelklöße c Gemüestreifen und Brühe i	~Panierter Seelachs f c d ~Joghurt Remoulade 11 Salzkartoffeln
Menü 3 (ovo-lakto-vegetarisch)	Gemüsebällchen c Rahmsauce a a1 Grünkern-Gemüse-Risotto i a	Blumenkohlcremesuppe i g Bauernbrot v ~ a2 a a1	Bio-Spiralnudeln a a1 Vegi-Bolognese (Karotten, Sellerie, Soja) y f Grana Padano 2 c g	Gemüse-Maultaschen i c g a a1 Gemüestreifen und Brühe	Blumenkohl-Käse-Medaillon g a a1 Joghurt Remoulade 11 a3 i j g a Salzkartoffeln
Salat/Rohkost		Karotten-Mais-Paprikasalat			Karottensticks v ~ Gurkensticks v ~
Obst/Dessert	Apfel v ~	Clementine v ~ z	Himbeerquark g	Eierpfannkuchen c a8 a1 Kirschen	Banane v ~
Dessert (gluten- und laktosefrei)	Apfel v ~	Clementine v ~ z	~Fruchtjoghurt laktosefrei g	Kirschen ~Eierpfannkuchen c	Banane v ~

Allergene Inhaltsstoffe

- a Gluten
- a2 Roggen
- c Eier
- f Soja
- g1 Milcheiweiß
- j Senf
- z Zitrusfrucht

- a1 Weizen
- a3 Gerste (Malz)
- d Fisch
- g Milch und Milcherzeugnisse
- i Sellerie
- y Hülsenfrucht

Zusatzstoffe

- 2 mit Konservierungsstoffen
- 11 mit Süßungsmitteln

Eigenschaften

- ☀ unter Schutzatmosphäre verpackt ~ Vegan
- v Vegetarisch