

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Rohkost	Dessert
Montag 16.03.26	saftig gebratene Veggie-Hackbällchen an Tomaten-Basilikum-Soße ^(aw,f,i) mit Fusilli ^(aw) , geriebenen Gouda ^(g) & einem Paprikagemüse (Paprika, Zwiebel, Tomate)		grätinierter Blumenkohl ^(g) mit Kartoffelpüree ^(g) & Schnittlauch	geschnittenes Knabbergemüse aus Karotten, Gurken und Kohlrabi und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen, bunter Linsensalat ⁽ⁱ⁾	Handobst
Dienstag 17.03.26	überbackener Reisaufgug „Risi-Bisi“ mit Knoblauch & Emmentaler ^(g) dazu Joghurt-Minz-Dip ^(g)	Süss Saure Linsen ⁽ⁱ⁾ mit Spätzle ^(aw,c)		geschnittenes Knabbergemüse aus Karotten, Gurken und Kohlrabi und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Vanillepudding ^(g) mit Zimt-Soße ^(g)
Mittwoch 18.03.26	herzhafte, gebackene Kartoffelpuffer ^(aw,c,3) mit Apfelmus, dazu eine Tomaten-Kokosnuss-Suppe ^(g)		„Jägerschnitzel“ (panierte Geflügel-Jagdwurstscheibe) ^(G,aw,j) mit Tomatenrahm-Soße ^(g) und Nudeln ^(aw)	geschnittenes Knabbergemüse (Karotte, Gurke und Kohlrabi) und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	
Donnerstag 19.03.26	Spaghetti ^(aw) nach Carbonara Art mit Champignons, Zwiebeln, geräuchertem Tofu, Käse (Emmentaler, Parmesan) & Petersilie, angerichtet in heller Soße ^(g,f)	Fruchtiges Gemüse Curry ^(g,i) mit Kokosnuss, Karotte, Sellerie, Blumenkohl, Lauch & Apfel, dazu Vollkornreis		frisch geschnittenes Knabbergemüse aus Karotte, Gurke und Kohlrabi und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Handobst
Freitag 20.03.26	Orientalischer Gemüsecouscous mit Rosinen ^(aw,i) & Ajvar-Quark ^(g)		mit Käse überbackener Nudelauflauf mit Wildlachs und Spinat ^(F,aw,g)	frisch geschnittenes Knabbergemüse aus Karotten, Gurken und Kohlrabi und Sonnenblumenkernen	

Allergen-Kennzeichnung

a	glutenhaltige Getreide	e	Erdnüsse (-Erzeugnisse)
aw	Weizen	f	Soja (-Erzeugnisse)
ar	Roggen	g	Milch (-Erzeugnisse einschließlich Laktose)
ag	Gerste	h	Scheinf Früchte (Nüsse)
ah	Hafer	i	Sellerie (-Erzeugnisse)
ad	Dinkel	j	Senf (-Erzeugnisse)
ak	Kamut	k	Sesam (-Erzeugnisse)
b	Krebstiere (-Erzeugnisse)	l	Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg/1
c	Eier (-Erzeugnisse)	m	Lupinen (-Erzeugnisse)
d	Fisch (-Erzeugnisse)	n	Weichtiere (-Erzeugnisse)

*Zu allen Salatangeboten gibt es Joghurt^(g) - und Zitronenhonig-Dressing⁽ⁱ⁾

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff	8	mit Phosphat
2	mit Konservierungsstoff	9	mit Süßungsmittel
3	mit Antioxidationsmittel	10	enthält eine Phenylalaninquelle
4	mit Geschmacksverstärker	11	mit Zuckerarten, Süßungsmittel
5	geschwefelt	12	mit Zuckeraustauschstoffen
6	geschwärzt	13	mit Chinin
7	gewachst	14	mit Koffein

grün: Bio-Zutat oder Bio-Erzeugnis

Lebensmittel-Inhaltsstoffe

R Rindfleisch
G Geflügelfleisch
F Fisch

TÄGLICH FRISCH ZUBEREITET | NATÜRLICH SELBSTGEMACHT
REGIONALE BIO-LEBENSMITTEL | DGE-QUALITÄTSSTANDARD