

Tag	Gemischte Kost	Vegetarische Kost	Lactosefreie Kost	Glutenfreie Kost	Ohne Schweinefleisch
<b>Montag</b> 15.04.24	Kartoffelsuppe mit Rindswursteinlage C,G,I mit frisch gebackenem Baguettebrötchen A,K,A1 Stückobst  A,C,G,I,K,A1	Gemüsecurry mit Erdnussauce, frischem Asia-Gemüse und Sojasprossen E,F,H,I,H1,H2,H3,H4,H5,H6,H7,H8 mit Bio Basmatireis Stückobst  E, H2,H3,H4,H5,H6,H7,H8	Kartoffelsuppe mit Rindswurst (laktosefrei) C,G,I und frischem Baguettebrötchen A,K,A1 Stückobst  A,C,G,I,K,A1	Kartoffelsuppe mit Rindswursteinlage C,G,I dazu ein glutenfreies Brötchen Stückobst  C,F,G,I	Kartoffelsuppe mit Rindswursteinlage C,G,I und frischem Baguettebrötchen A,K,A1 Stückobst  A,C,G,I,K,A1
<b>Dienstag</b> 16.04.24	Penne Rigate A,A1 an Schinken-Sahne-Sauce (Pute) 1,3,8,F,G mit geriebenem Käse 1,2,G und Möhren-Sellerie Salat mit Essig-Öl I,J Stückobst  A,F,G,I,J,A1,1,2,3,8	Süßkartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Mozzarella überbacken G,I, dazu Möhren-Sellerie Salat mit Essig-Öl I,J Stückobst  G,I,J	Süßkartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Mozzarella überbacken G,I, dazu Möhren-Sellerie Salat mit Essig-Öl I,J Stückobst  G,I,J	Glutenfreie Penne an Schinken-Sahne-Sauce (Pute) 1,3,8,F,G mit geriebenem Käse 1,2,G und Möhren-Sellerie Salat mit Essig-Öl I,J Stückobst  F,G,I,J,1,2,3,8	Penne Rigate A,A1 an Schinken-Sahne-Sauce (Pute) 1,3,8,F,G mit geriebenem Käse 1,2,G und Möhren-Sellerie Salat mit Essig-Öl I,J Stückobst  A,F,G,I,J,A1,1,2,3,8
<b>Mittwoch</b> 17.04.24	Kalbfleischbällchen A,C,F,G,I,J,A1 in Kräuterrahm G,I mit Reis und Erbsen Fruchtejoghurt G  A,C,F,G,I,J,A1	Gnocchi c an Tomatensauce I mit Erbsen Fruchtejoghurt G  C,G,I	Kalbfleischbällchen A,C,F,G,I,J,A1 in Kräuterrahm G,I (laktosefrei) mit Reis und Erbsen Laktosefreier Fruchtejoghurt G  A,C,F,G,I,J,A1	Gnocchi c an Tomatensauce I mit Erbsen Fruchtejoghurt G  C,G,I	Kalbfleischbällchen A,C,F,G,I,J,A1 in Kräuterrahm G,I mit Reis und Erbsen Fruchtejoghurt G  A,C,F,G,I,J,A1
<b>Donnerstag</b> 18.04.24	Paprikarahmschnitzel (Geflügel) mit A,C,F,G,H,I,J,A1,A3 Eierspätzlen A,C,F,A1, dazu bunte Blattsalate I mit Joghurt-Kräuter-Dressing C,G,J Buttermilchdessert G  A,C,F,G,H,I,J,A1,A3,1	Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Kräutern gefüllt G an Rahmspinat G Buttermilchdessert 1,G  G,I,1	Paprikarahmschnitzel (Geflügel) mit A,C,F,G,H,I,J,A1,A3 (laktosefrei), mit Eierspätzlen A,C,F,A1, dazu bunte Blattsalate I mit Essig-Öl-Vinaigrette I,J Laktosefreier Fruchtejoghurt G  A,C,F,G,H,I,J,A1,A3	Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Kräutern gefüllt G an Rahmspinat G Buttermilchdessert 1,G  G,I,1	Paprikarahmschnitzel (Geflügel) mit A,C,F,G,H,I,J,A1,A3 Eierspätzlen A,C,F,A1, dazu bunte Blattsalate I mit Joghurt-Kräuter-Dressing C,G,J Buttermilchdessert G  A,C,F,G,H,I,J,A1,A3,1
<b>Freitag</b> 19.04.24	Vorspeise: Tomatensuppe mit Reis I Danach: Milchreis mit hausgemachtem Pflaumenkompott, Zimt und Zucker C,G,1,10  C,G,I,1,10	Gemüseglasch I mit Reis Mousse au chocolat G  G,I	Vorspeise: Tomatensuppe mit Reis I Danach: Milchreis (laktosefrei) mit hausgemachtem Pflaumenkompott, Zimt und Zucker C,G,1,10  C,G,I,1,10	Vorspeise: Tomatensuppe mit Reis I Danach: Milchreis mit hausgemachtem Pflaumenkompott, Zimt und Zucker C,G,1,10  C,G,I,1,10	Vorspeise: Tomatensuppe mit Reis I Danach: Milchreis mit hausgemachtem Pflaumenkompott, Zimt und Zucker C,G,1,10  C,G,I,1,10

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 Phosphat, 9 Süßungsmittel, 10 Phenylalaninquelle

Allergene: A Gluten, A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch / Milchzucker (Laktose), H Schalenfrüchte (Nüsse), H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Sulfit /Schwefeldioxid, M Lupine, N Weichtiere