


Tag	Gemischte Kost	Vegetarische Kost	Lactosefreie Kost	Glutenfreie Kost	Ohne Schweinefleisch
Montag 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
Dienstag 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
Mittwoch 17.04.24	Kalb fleischbällchen 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	Kalb fleischbällchen 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	Kalb fleischbällchen A,C,F,G,I,J,A1 in Kräuterrahm G,I mit Reis und Erbsen Fruchtejoghurt G A,C,F,G,I,J,A1
Donnerstag 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
Freitag 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