


Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5
<b>Montag</b> 22.04.24	Tortellini Tricolore mit Rindfleischfüllung A,C,F,G,I,A1, Bolognesesauce vom Rind I und geriebener Käse G,1,2, Karotten-Apfelsalat I,3 Joghurt-Kräuter-Dressing C,G,J, Stückobst  A,C,F,G,I,J,A1,1,2,3	Kürbissuppe mit Gemüse und Brot vom Dieburger Vollkornbäcker A,A1,A2,A3,A4 Stückobst  A,A1,A2,A3,A4	Kürbissuppe mit Gemüse und Brot vom Dieburger Vollkornbäcker A,A1,A2,A3,A4 Stückobst  A,A1,A2,A3,A4	Kürbissuppe mit Gemüse und glutenfreies Brötchen F Stückobst  F	Tortellini Tricolore mit Rindfleischfüllung A,C,F,G,I,A1, Bolognesesauce vom Rind I und geriebener Käse G,1,2, Karotten-Apfelsalat I,3 Joghurt-Kräuter-Dressing C,G,J, Stückobst  A,C,F,G,I,J,A1,1,2,3
<b>Dienstag</b> 23.04.24	Gebratene Hähnchenbrust an dunkler Bratensauce F,I mit Gnocchi C und Gemüse I Stückobst  C,F,I	Vollkornnudel-Auflauf mit frischem Gemüse, Tomaten und Käse gratiniert A,G,I,A1 Stückobst  C,F,I	Gebratene Hähnchenbrust an dunkler Bratensauce F,I mit Gnocchi C und Gemüse I Stückobst  C,F,I	Gebratene Hähnchenbrust an dunkler Bratensauce F,I mit Gnocchi C und Gemüse I Stückobst  C,F,I	Gebratene Hähnchenbrust an dunkler Bratensauce F,I mit Gnocchi C und Gemüse I Stückobst  C,F,I
<b>Mittwoch</b> 24.04.24	Hähnchen-Gyros mit Tzatziki G, Kartoffelcubes A,A1 und Krautsalat I,J,3 Buttermilchdessert G  A,G,I,J,A1,1,3	Kichererbsen-Möhren-Curry 2,I,J mit Bio Basmatireis Buttermilchdessert G   G,I,J,1,2	Hähnchen-Gyros mit Tzatziki G, Kartoffelcubes A,A1 und Krautsalat I,J,3 Laktosefreier Früchtejoghurt G  A,G,I,J,A1,3	Hähnchen-Gyros mit Tzatziki G, Reis und Krautsalat I,J,3 Buttermilchdessert G  G,I,J,1,3	Hähnchen-Gyros mit Tzatziki G, Kartoffelcubes A,A1 und Krautsalat I,J,3 Buttermilchdessert G  A,G,I,J,A1,1,3
<b>Donnerstag</b> 25.04.24	Putengulasch in Sahnesauce F,G,I,J mit Reis und Rotkrautsalat I Stückobst  F,G,I,J	Vorspeise: Gemüsesuppe mit Nudleinlage A,I,A1 Danach: Dampfnudel A,C,E,F,G,H,K,A1,A2,H1 mit Vanillesauce G, Zimt & Zucker  A,C,E,F,G,H,I,K,A1,A2,H1	Putengulasch in Sahnesauce (laktosefrei) F,G,I,J mit Reis und Rotkrautsalat I Stückobst  F,G,I,J	Putengulasch in Sahnesauce F,G,I,J mit Reis und Rotkrautsalat I Stückobst  F,G,I,J	Putengulasch in Sahnesauce F,G,I,J mit Reis und Rotkrautsalat I Stückobst  F,G,I,J
<b>Freitag</b> 26.04.24	Gebackenes Seelachsfilet A,B,C,D,F,G,I,J,A1,A2,A3,A4 an Dill-Kräutersauce G,I mt Salzkartoffeln I und Fingermöhren I Mousse au chocolat G  A,B,C,D,F,G,I,J,A1,A2,A3,A4	Kartoffelgemüseauflauf mit Hirtenkäse und Tomaten G,I Mousse au chocolat G  G,I	Gebackenes Seelachsfilet A,B,C,D,F,G,I,J,A1,A2,A3,A4 (laktosefrei) an Dill-Kräutersauce G,I (laktosefrei) Salzkartoffeln I Fingermöhren I Laktosefreier und glutenfreier Pudding G  A,B,C,D,F,G,I,J,A1,A2,A3,A4	Kartoffelgemüseauflauf mit Hirtenkäse und Tomaten G,I Laktosefreier und glutenfreier Pudding G  G,I	Gebackenes Seelachsfilet A,B,C,D,F,G,I,J,A1,A2,A3,A4 an Dill-Kräutersauce G,I mt Salzkartoffeln I und Fingermöhren I Mousse au chocolat G  A,B,C,D,F,G,I,J,A1,A2,A3,A4

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