



**Wochenkarte 15.04. - 19.04.2024**

Biologisch zertifizierter Fachbetrieb: DE-ÖKO-064

	<b>Vollkost Menü</b>	<b>Menü ohne Schwein</b>	<b>Vegetarisches Menü</b>	<b>Salat/ Dessert</b>
<b>Montag</b>	Kartoffeleintopf <sup>I</sup> mit Putenwiener <sup>3,6</sup> und Kürbiskernbrötchen <small>A/Weizen,Dinkel,Roggen; G; K; M</small>		Kartoffeleintopf <sup>I</sup> mit Sojawurstchen <sup>A/Weizen</sup> und Kürbiskernbrötchen <small>A/Weizen,Dinkel,Roggen; G; K; M</small>	Obst
<b>Dienstag</b>	Pasta <sup>A/Weizen</sup> mit Brokkoli-Sahnesoße <sup>A/Weizen; G</sup>			Pfirsichquarkspeise <sup>G</sup>
<b>Mittwoch</b>	Champignon-Ragout <sup>A/Weizen; G</sup> mit Kartoffelknödeln			Obst
<b>Donnerstag</b>	Hackfleischlasagne <sup>A/Weizen, C;</sup> <sup>G</sup> vom Rind		Gemüselasagne <sup>A/Weizen; G; I</sup>	Blattsalat mit Möhrenvinaigrette <sup>G; I</sup>
<b>Freitag</b>	Knusperfisch Kräuter-Käse <small>A/Weizen; C; D; G; I</small> mit Reis und Kräuter-Rahmsöße <sup>A/Weizen; G</sup>		Reis-Gemüsepfanne <sup>I</sup>	Gemüsesticks

Mit Ausnahme der Fisch-, Geflügel- und Fleischwaren stammen alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau.

**\*\* Die Allergene Gluten, Eier, Fisch, Soja, Milch/ Lactose, Sellerie und Senf werden in unserem Betrieb verarbeitet \*\***