



Wochenkarte 22.04. - 26.04.2024

Biologisch zertifizierter Fachbetrieb: DE-ÖKO-064

	Vollkost Menü	Menü ohne Schwein	Vegetarisches Menü	Salat/ Dessert
Montag	Süßkartoffeleintopf mit Geflügelhackbällchen ^{A/Weizen,} , dazu Dinkelbrötchen ^{A/Weizen,} Dinkel		Süßkartoffeleintopf mit vegetarischen Hackbällchen, dazu Dinkelbrötchen ^{A/Weizen, Roggen, Gerste}	Obst
Dienstag	Pasta ^{A/Weizen} mit Tomatensoße ^{A/Weizen; G} und Reibekäse ^G			Obst
Mittwoch	Quinoa-Seelachs ^{A/Weizen; G} mit Paprikasoße ^{A/Weizen; G} und Reis		Panierte Zucchini ^{A/Weizen; C} mit Paprikasoße ^{A/Weizen; G} und Reis	Blattsalat mit Joghurtdressing ^{G, I, J}
Donnerstag	Geflügelfrikadelle ^{A/Weizen, I: J} in Rahmsoße ^{A/Weizen, G} mit Buttergemüse ^G und Kartoffeln		Gemüsefrikadelle ^{A/Weizen, Hafer, G} in Rahmsoße ^{A/Weizen, G} mit Buttergemüse ^G und Kartoffeln	Schokopudding ^G
Freitag	Brokkolicremesuppe ^{A/Weizen G} mit Baguette ^{A/Weizen} Milchreis ^G mit Zimt und Zucker			

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 ****