



18.03. – 22.03.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	* Geflügelcremesuppe A;G;I;J	(V) Rote Linsensuppe A;G;I;J	(V) Selleriecremesuppe A;G;I;J	(V) Lauchrahmsuppe A;G;I;J	* Rinderbrühe mit Kalbsbrätklöschen G;I;J
Kinder Menü	* 6 Kalbsköttbullar A;C;G;I;J Rahmsoße A;G;I;J ✗ Hörnlenudeln A;C Karottengemüse	* Hühnerfrikassee in Sahnesoße A;G;I;J ✗ Vollkornreis Erbsen	* Spaghetti A;C ✗ Rindfleischbolognese A;I;J Reibkäse G Bunter Salat C;G;I;J	(V) 2 Gemüse- Kartoffel-Käsefrikadellen A;C;G;I;J ✗ Paprikarahmsoße A;G;I;J Karotten- Krautsalat C;G;I;J	* 4 Fischstäbchen A;C;D;I;J Remoulade C;G;I;J ✗ Salzkartoffeln Gurke- Dillsalat I;J
Vegetarisches Menü	Spinat- Tomaten- Couscous A Rahm- Ratatouillegemüse A;G;I;J	Kaiserschmarren mit Mandeln, Rosinen, A;C;G;H Vanillesoße G Apfelmus	Spaghetti A;C Tomatensoße A;G;I;J Reibkäse G Bunter Salat C;G;I;J	Gemüsenuggets A;C;G;I;J Paprikarahmsoße A;G;I;J Nudeln A;C Karotten- Krautsalat C;G;I;J	Kräuterröhrei c Rahmspinat A;G;I;J Salzkartoffeln
Bambini Menü „U3“	* 6 Kalbsköttbullar A;C;G;I;J Rahmsoße A;G;I;J Hörnlenudeln A;C Karottengemüse	* Hühnerfrikassee in Sahnesoße A;G;I;J Salzkartoffeln Kohlrabigemüse	* Spaghetti A;C Rindfleischbolognese A;I;J Reibkäse G Gebratene Zucchini	(V) Gemüsenuggets A;C;G;I;J Paprikarahmsoße A;G;I;J Nudeln A;C Karottengemüse	* 4 Fischstäbchen A;C;D;I;J Rahmspinat A;G;I;J Salzkartoffeln
Wochengericht:	(V) „Mac and Cheese“ – Makkaronelli mit 4- Käsesoße und Tagessalat A;C;G;I;J				
Dessert	Birnenjoghurt G	1 Karotte	1 Banane	Beeren- Sahnejoghurt G	Möhren- Nuss-Schokokuchen A;C;G;H1
Dessert „U3“					Obst
Wissenswertes	<i>Im Rahmratatouille sind Paprika, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten, Kräutern und Rahm</i>	<i>Unsere Rote Linsensuppe kochen wir aus roten Linsen, Gemüsebrühe, Milch, Sahne, Lauch, Sellerie und Karotten</i>	<i>In unserem bunten Salat heute: Eissalat, Endivien, Lollo Rosso, Karottenstreifen, wenig Radicchio und Joghurtdressing</i>	<i>Die leckeren vegetarischen Frikadellen machen wir heute aus Sellerie, Karotten, Broccoli, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln, Edamer, Emmentaler, Parmesan, Brot und Ei</i>	<i>Damit unser Rahmspinat auch wirklich lecker schmeckt bekommt er immer einen extra großen Plopp frische Sahne</i>

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: A = Weizen- Glutenhaltig; B = Krebstiere; C = Eier und Eiererzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenobst (1 Haselnüsse, 2 Mandeln, 3 Walnüsse, 4 Cashewkerne); I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J = Senf und Senferzeugnisse; K = Sesamsamen; L = Schwefeldioxid und Sulfide; M = Lupinen; N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare; Austern); O = mit Konservierungsstoffe;
Fett & Kursiv= Menüempfehlung DGE