



17. Kalenderwoche (22.04. bis 26.04.19) OSTERFERIEN -KEIN ESSEN-



18. Kalenderwoche 29.04. - 03.05.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü K	Linseneintopf mit Kartoffeln (S) Puten-Wiener (3,7,9,10) Kaiserbrötchen (G1)	Hausgemachte Lasagne (Rind) (2,3) (G1,L,E,J,S) Tomatensoße Möhrensalat	Tag der Arbeit -Kein Essen-	Hacksteak (gemischt) (7) (G1,E,M) Rahmsoße (L S) BIO-Erbsengemüse (S) Kartoffel-Sahnepüree (L)	Hähnchenbrustschnitzel (G1,E) mit Bio-Bratensoße Bio-Reis Gurkensalat (M)
Menü V	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt (7) (L) Blumenkohl in Rahm (L)	Gekochte Eier mit Frankfurter grüner Soße (L,E,M) Dampfkartoffeln		Tortellini mit Ricottakäse gefüllt (10) (G1,L,E,S) Käserahmsoße (2,3) (G1,L,J,S) Blattsalate mit Italien-Dressing (S)	Gemüse-Curry-Kokos Gulasch (L,E,S) Bio-Reis
Dessert	Obst nach Saison	Obst nach Saison		Berliner (G1,L,E,P,O)	Mandarinenquark (L)

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Phosphat, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Süßmittel, 6 gewachst, 7 mit Nitrat, 8 mit Farbstoff, 9 mit Nitritpökelsalz, 10 Stabilisatoren, 11 mit Phenylalaninquelle, 12 geschwärzt, 13 Säuerungsmittel, 14 Geliermittel, 15 Hefeextrakt, 16 Ascorbinsäure

Allergen: G = Gluten (G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste), L = Lactose, E = Eier, A = Schwefel, B = Süßlupine, N = Erdnüsse, J = Soja, P = Schalenfrüchte (P1 = Mandeln, P2 = Walnüsse), S = Sellerie, M = Senf, O = Sesam; W = Weichtiere, F = Fisch, K = Krebstiere

Alle Menüs sind unter Verwendung von jodiertem Salz hergestellt. Aufgrund unseres umfangreichen Sortiments verarbeiten wir eine Vielzahl von Rohstoffen, so dass unsere Produkte Spuren von Ei, Nüssen, Soja, Sellerie, Milch, Senf und glutenhaltige Getreide enthalten können.