




14. Kalenderwoche 31.03.-04.04.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Bunter Gemüseeintopf mit Bohnen (S) Puten-Wiener (3,7,9,10) Kaiserbrötchen (G1)	Hähnchenbruststreifen in Currysoße (L,S) Bio-Reis Blattsalate mit Joghurdressing (L,E)	Spaghetti (G1) Rinderbolognese (S) Parmesankäse (E) Gurkensalat (M)	Päd. Tag -kein Essen-
Menü V	Gemüse-Kartoffelpuffer (G1,E,S) Kräuter-Quark-Dip (L)	Gefüllte Apfelpfannkuchen (G1,E,L) Vanillesoße (L)	Gebackenes Gemüseschnitzel (G1,S) Spinat-Käsesoße (2,3) (G1,L,J,S) Langkornreis Gurkensalat (M)	
Altern. Menü V		Kürbis-Gemüsefrikadelle (G1,E,S) Currysauce (L,S) Bio-Reis		
Dessert	Pudding (L)	Obst nach Saison	Magdalenas mit Schoko (G1,L,E)	
Osterferien KW 15 + 16 / 07.04.2025 - 18.04.2025				
17. Kalenderwoche 21.04.-25.04.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Ostermontag -kein Essen- 	Hähnchenbruststreifen in Rahm (L) Bio-Nudeln (G1) Möhrensalat	Schweineschnitzel (G1,E) Rahmsoße (L,S) Bauernspätzle (G1,E) Tomatensalat	Hühnerfrikassee (L,S) Bio-Erbsengemüse (S) Bio-Reis
Menü V		Linguine (G1) Pilzragout mit Gemüse in Kräutersahnensauce (L,S)	Karotten-Kartoffeleintopf mit Kräutern (S) Kaiserbrötchen (G1)	Veg. Maultaschen (G1,L,E,S) Möhrenschmelze (L,S) Kartoffelsalat (M)
Dessert		Mini-Windbeutel (G1,L,E)	Pudding-Dessert (L)	Früchte-Quark (L)
18. Kalenderwoche 28.04.-02.05.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Würstchengulasch (Geflügel) mit Gemüse (2,3,9) (S,M) Bio-Farfalle Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S)	Rigatoni (G1) Schinken-Käsesoße (Pute) (L) Möhrensalat	Gebackenes Seelachsfilet (G1,F) Schnittlauchsauce (L) Petersilienkartoffeln Rote Beete-Salat	Tag der Arbeit -kein Essen-
Menü V	Gemüse-Curry-Kokos-Gulasch (L) Bio-Farfalle	Gefüllter Germknödel mit Sauerkirschen (G1,E) Vanillesoße (L)	Portion Rahmquark mit frischen Kräutern (L) Petersilienkartoffeln	
Altern. Menü V		Rigatoni (G1) Tomatensoße Möhrensalat		
Dessert	Obst nach Saison	Obst nach Saison	Pudding (L)	



19. Kalenderwoche 05.05.-09.05.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Erseneintopf mit Kartoffeln (S) Puten-Wiener (3,7,9,10) Kaiserbrötchen (G1)	Gebackener Seelachs Tomate Mozzarella (G1,L,E,M,F) Tomatensoße Bio-Nudeln (G1) Blattsalate mit Italien-Dressing (S)	Kleine Geflügelfrikadellen (G1,E,M) Rahmsoße (L,S) Bauernspätzle (G1,E) Gurkensalat (M)	Würfel von Geflügel- fleischkäse (1,4,9,10) Bio-Bratensoße Bio Erbsen- Möhrengemüse Kartoffel-Sahnepüree (L)
Menü V	Omelette (L,E,J) Rahmspinat (L,S) Dampfkartoffeln	Kartoffelreibekuchen (G1,E) Apfelmus	Gebackenes Gouda- schnittzel mit Soja (G1,L,E,J) vegetarische Rahmsauce (L,S) Bauernspätzle (G1,E) Gurkensalat (M)	Gefüllte Nudeltaschen mit Basilikumtomate (10) (G1,L,E,S) Zucchini-Käsesoße (L) Blattsalate mit Kräuter- Dressing
Altern. Menü V		Rahmsuppe von Bio Blumenkohl und Bio Kartoffelwürfel (L,S) Bio-Partybrötchen (G1)		
Dessert	Mamorkuchen (1,5,10) (G1,L,E)	Obst nach Saison	Sauerkirschquark (L)	Pudding (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.				