

	Menü	Zutaten
MO 23.03.	Rindercevapcici	<u>Hausgemachte Rindercevapcici:</u> 13 20 11a <u>Gurkensalat in Rahm:</u> 13 17 2 20 2 <u>Sauce vom Rind:</u> 11a <u>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</u> 17
	Hähnchengulasch	<u>Hähnchengulasch mit Sahne:</u> 17 11a <u>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</u> 17 <u>Brokkoli natur:</u>
	Naturjoghurt 3,5% -	<u>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</u> 17
	Bio Linsenbolognese (Karotten, Porree, Paprikastreifen) mit Spirelli   	<u>Bio Linsen-Bolognese:</u> 11a <u>Bio Spirelli:</u>
	Glutenkost: Vegetarische Spinat-Käse-Bällchen aus Erbsen- & Sonnenblumenprotein, dazu Kohlrabigemüse und Erbsen-Kartoffelstampf  	<u>Spinat Mozzarella Bällchen mit Kohlrabi und Erbsen-Kartoffelstampf:</u> 13 17
DI 24.03.	Kartoffel-Lauch-Auflauf  	<u>Kartoffelaufwurf mit Lauch:</u> 1 17 10 11a <u>Karottenscheiben natur:</u>
	Currywurst 	<u>Schweinebratwurst:</u> 5 5 10 <u>Currysauce:</u> 5 2 20 5 2 11a <u>Reis:</u> <u>Gurkensalat in Rahm:</u> 13 17 2 20 2 <u>Karottenscheiben natur:</u>
	Hähnchenbrust auf Leipziger Allerlei dazu Salzkartoffeln 	<u>Hähnchenbrust:</u> <u>Leipziger Allerlei:</u> 11a <u>Kartoffeln:</u>
	Glutenkost: Hähnchen-Medaillons in Gemüesoße, dazu Reis 	<u>Hähnchen-Medaillons in Gemüsesauce, dazu Reis:</u> 17 20
MI 25.03.	Pfannkuchen mit Apfelmus 	<u>Pfannkuchen natur*:</u> 13 17 10 11a <u>Apfelmus:</u> 5 2 5 2
	Falafelbällchen  	<u>Falafelbällchen*:</u> 11 11a <u>Blattsalat mit Hausdressing:</u> 4 13 20 <u>Polenta:</u> 17
	Geflügelbolognesesauce mit Vollkornspirelli 	<u>Geflügel-Bolognese:</u> 11a <u>Vollkorn Spirelli:</u> 11a
	Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern  	<u>Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachterGemüse-Sahnesauc,verfeinert mit Kräutern:</u> 17
	Bio-/Fairtrade®-Banane -   	<u>Bio-/Fairtrade®-Banane:</u>

DO
26.03.

FR
27.03.

Menü	Zutaten
Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) auf Spirelli, dazu Spinat-Rahm-Sauce 	vegetarische Nuggets*: 4 16 11a Spirelli: 11a Spinat-Rahm Sauce: 17 11a
Backkäse 	Backkäse*: 13 17 2 11a Blattsalat mit Hausdressing: 4 13 20 Spirelli: 11a
Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
Hähnchenbrust in dunkler Sauce, dazu Erbsen natur und Salzkartoffeln 	Hähnchenbrust: Erbsen natur: Kartoffeln: Geflügelsauce: 11a
Glutenkost: Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, dazu Fingermöhren, Erbsen & Reis 	Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, mit Fingermöhrchen und Erbsen, dazu Langkornreis: 13 17 19
Mac & Cheese-Auflauf 	Nudelaufwurf "Mac'n'Cheese": 1 17 20 10 11a Blattsalat mit Hausdressing: 4 13 20
Bio Kartoffelaufwurf mit Spinat, überbacken mit jungem Gouda  	Bio Kartoffelaufwurf mit Spinat: 4 17 2 11a
Hähnchenbrust auf Zucchini-Tomatengemüse, dazu Spirelli  	Hähnchenbrust: Zucchini tomatisiert: 11a Spirelli: 11a
Glutenkost: Rote-Linsen-Suppe mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, buntem Gemüse & Kokosnussmilch 	Rote Linsensuppe mit Kokosmilch: