

	Menü	Zutaten
MO 13.04.	Hähnchen Cordon Bleu	<u>Geflügel Cordon Bleu:</u> 3 17 11a <u>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</u> 17 <u>Möhrensalat:</u> 2 2
	Bio Curry-Linseneintopf mit roten Linsen, Karotten- & Kartoffelwürfeln   	<u>Bio Roter Linseneintopf mit Curry:</u> 17
	Naturjoghurt 3,5% -	<u>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</u> 17
	Geflügelcevapcici in Tomatensauce, dazu Salzkartoffeln 	<u>Hausgemachte Geflügelcevapcici:</u> 13 20 11a <u>Kartoffeln:</u> <u>Tomatensauce:</u> 11a
	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 14.04.	Kartoffelrösti mit Erbsen-Möhren-Gemüse, dazu Kräuterquark  	<u>Kartoffelrösti*:</u> 10 <u>Erbsen-Möhren-Gemüse:</u> 17 11a <u>Kräuterquark:</u> 17
	Verschiedene Blattsalate Mit Mais und Gurkenscheiben, dazu Balsamicodressing und Joghurtdressing 	<u>Gurkenscheiben:</u> <u>Balsamicodressing, Salatbar klein:</u> 4 13 20 22 1 5 <u>Mais:</u> 2 <u>Joghurtdressing, Salatbar klein:</u> 17 <u>Blattsalat:</u>
	Bio Spirelli Napoli Spirelli mit Tomatensauce, dazu Karottenscheiben natur  	<u>Bio Spirelli:</u> <u>Bio Tomatensauce:</u> 19 11a <u>Bio Möhrenscheiben natur:</u>
	Bio Spirelli Napoli Spirelli mit Tomatensauce, dazu Karottenscheiben natur   	<u>Bio Spirelli:</u> <u>Bio Tomatensauce:</u> 19 11a <u>Bio Möhrenscheiben natur:</u>
	Glutenkost: Hähnchen-Medaillons in Gemüesoße, dazu Reis 	<u>Hähnchen-Medaillons in Gemüsesauce, dazu Reis:</u> 17 20
MI 15.04.	Backfisch (Seelachsfilet, paniert)	<u>Backfisch*:</u> 14 10 11a <u>Blattsalat mit Hausdressing:</u> 4 13 20 <u>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</u> 17 <u>Rahmspinat:</u> 4 17
	Vollkornnudel-Brokkoli-Auflauf mit jungem Gouda überbacken, dazu Krautsalat natur  	<u>Vollkornnudelauf mit Brokkoli:</u> 1 17 10 11a <u>Krautsalat:</u> 20
	Risoni-Nudelpfanne mit Erbsen und Hartkäse (von Natur aus laktosefrei)  	<u>One-Pot Risoni mit Erbsen und Hartkäse:</u> 17 11a
	Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern  	<u>Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachter Gemüse-Sahnesauc, verfeinert mit Kräutern:</u> 17

	Menü	Zutaten
MI 15.04.	Bio-/Fairtrade®-Banane -   	Bio-/Fairtrade®-Banane:
	Tomatensuppe mit vegetarischen Maultaschen (Karotte, Spinat, Erbse) 	Tomatensuppe: 17 11a Veg. Maultaschen - Suppeneinlage: 13 19 11a
DO 16.04.	Happea Meat Currywurstgulasch 	Veg. Currywurstgulasch aus Happea: 20 Blattsalat mit Hausdressing: 4 13 20 Grüne Spirelli: 11a
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Happea Meat Currywurstgulasch (auf Erbsenbasis) mit Reis  	Veg. Currywurstgulasch aus Happea: 20 Reis:
FR 17.04.	Glutenkost: Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsouße, dazu Fingermöhren, Erbsen & Reis 	Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, mit Fingermöhrchen und Erbsen, dazu Langkornreis: 13 17 19
	Reibekuchen mit feinem Apfelmus 	Reibekuchen: 13 11a Apfelmus: 5 2 5 2
	Lachs-Kartoffelgericht 	Lachs-Rahm Sauce mit Schnittlauch: 1 14 17 10 11a Blattsalat mit Hausdressing: 4 13 20 Kartoffeln:
	Serbischer Bohneneintopf mit Tomatenmark, Paprika und Wurzelgemüse, dazu Geflügelbruststückchen 	Bohneneintopf "Serbische Art": 5 19 5 Geflügelbruststückchen: 3 5 2 5 10 7
	Glutenkost: Rote-Linsen-Suppe mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, buntem Gemüse & Kokosnussmilch 	Rote Linsensuppe mit Kokosmilch:
	Apfelmus Zukaufartikel: Sauce-Apfelmus-kalt-Beigabe	Apfelmus: 5 2 5 2