

Menü		Zutaten
MO 16.02.	Keine Menüauswahl	
DI 17.02.	Keine Menüauswahl	
Geflügelbällchen in dunkler Sauce, dazu Erbsen natur und Spirelli		Geflügelbällchen: 13 11a Erbsen natur: Spirelli: 11a Geflügelsauce: 11a
Bio Kartoffel-Möhren-Auflauf überbacken mit jungem Gouda   		Bio Kartoffelauf mit Möhren: 4 17 2 11a
MI 18.02.	Glutenkost: Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Karotten, dazu Salzkartoffeln 	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Kartoffeln: 17 19
Bio-/Fairtrade®-Banane  		Bio-/Fairtrade®-Banane:
Chili sin Carne mit Happea Meat (auf Erbsenbasis), Paprika, Tomaten & Kidneybohnen, dazu Vollkornspirelli und Möhrensalat natur  		Vegetarisches Chili sin Carne mit Happea: 5 11a Möhrensalat: 2 2 Vollkorn Spirelli: 11a
Hähnchengyros  		Hähnchengyros: Tzatziki: 17 Blattsalat mit Hausdressing: 4 13 20 Kartoffelwedges*: 10 Vollkorn Spirelli: 11a
DO 19.02.	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
Glutenkost: Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Brokkoli und Blumenkohl in Rahm  		Glutenkost-Kartoffel-Gemüse: 17 19
Thunfisch Pasta Thunfisch-Rahm-Sauce mit Makkaroni, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 		Thunfisch-Creme-Sauce mit Schnittlauch: 14 17 19 11a Blattsalat mit Joghurtdressing: 17 Makkaroni: 11a
FR 20.02.	Bio Tomatensuppe mit Reiseinlage  	Bio Tomatensuppe: 4 17 11a Bio Reis - Suppeneinlage: 17
Glutenkost: Rührei mit Spinat und Kartoffeln  		Glutenkost Rührei Spinat Kartoffel: 13 17