

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