




















Woche vom 16.1.2020 – 20.11.2020

	Menü1	Menü2	Salat/Suppe	Dessert
Montag	 Indisches Curryhuhn Hähnchenbruststreifen mit Grillgemüse in Currysoße GM (G), Vollkornreis V	 Kartoffelrösti "Gärtnerin Art" mit Gemüse-Käseauflage VMW (A1 C G L), Helle Kräutersoße VMW (A1 G M), BIO Blumenkohl "naturell"* V	 Bunter Salat Endivie, Chinakohl, Karotte, Weißkraut	 Obst
Dienstag	 Rindswurstchen 7 RM (G), Bratensoße vom Rind RW (A1 L), Erbsen "naturell" leicht gewürzt V, BIO	 Gemüse Linseneintopf mit V (L)	 Apfel-Möhren Salat Apfel, Möhren 24&	 Obst
Mittwoch		 Topfenpalatschinken VMW (A1 C G), Apfelmus 3 V	 Bunter Salat Endivie, Chinakohl, Karotte, Weißkraut	 Obst
Donnerstag	 Alaska-Seelachshappen in Tomatensoße, mit Rahm verfeinert MWF (A1 D G), Salzkartoffeln ohne Petersilie V	 Gemüse-Rösti 3 VW (A1 C), Helle Kräutersoße VMW (A1 G M), Vollkornreis V	 Gurkensalat Klassisch Gurken, Joghurt, & M (C G M)	 Obst
Freitag	 Zarter Rinderschmorbraten in feiner Bratensoße RW (A1 L), Echt schwäbische Spätzle mit Semmelbröseln VW (A1 C)	 —Vollkorn-Nudelgericht mit Tomaten und Erbsen, verfeinert mit Käse VMW (A1 G)	 Bunter Salat Endivie, Chinakohl, Karotte, Weißkraut	 Obst

1 Farbstoff mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
A5 enthält Dinkel
7 mit Nitritpökelsalz

2 mit Konservierungsstoff
C enthält (Hühner-) Ei
W/A enthält Gluten
A1 enthält Weizen

3 mit Antioxidationsmittel
R enthält Rindfleisch V Vegetarische Menüs
M enthält Laktose
K Knoblauchnote

A1 Enthält Weizen
G enthält Geflügel
L enthält Sellerie

F/D Enthält Fisch

9 Süßungsmittel
M enthält Senf
N enthält Sesam
DE- ÖKO-003

A2 enthält Roggen