

KW 06 06.02.2023 – 12.02.2023

Montag	Hähnchenstreifen mit Gemüse und Kokossoße aus dem Wok, dazu Reis	Gemüsesuppe mit Graupen	Fusilli mit Ricotta-Spinat-Sahne
	Apfelmus / Bio-Obst / Bio-Rohkost		
Inhaltsstoffe:	Hauptgericht: g,c Nachtisch: 1	Hauptgericht: Nachtisch: 1	Hauptgericht: a1, c Nachtisch: 1
Dienstag	Rinderhackbraten auf Mischgemüse mit Bratsoße und Salzkartoffeln	Hähnchen-Curry-Suppe mit Reis	Mini Frühlingsrollen mit Chinagemüse-Süß-Sauer und Reis
	Kirsch-Joghurt / Bio-Obst / Bio-Rohkost		
Inhaltsstoffe:	Hauptgericht: a1,h,c Nachtisch: 1	Hauptgericht: g, c Nachtisch: 1	Hauptgericht: a1, c Nachtisch : 1
Mittwoch	Gulasch aus Putenfleisch mit Zwiebeln und Paprika in Rahmsoße dazu Penne Nudeln	Leichte Erbsencreme-Suppe mit Wurst	Grießbrei mit Kirschoße
	Mango-Ananas-Grütze / Bio-Obst / Bio-Rohkost		
Inhaltsstoffe:	Hauptgericht: h Nachtisch: 1	Hauptgericht: g, c Nachtisch: c,1	Hauptgericht: a1,c Nachtisch: c,1
Donnerstag	Pasta mit Hacksoße "Bolognese Art"	Gemüse-Linsen-Eintopf dazu Brot	Gemüse-Bällchen mit Rucola-Sahne-Soße und Kartoffeln
	Waldmeister-Götterspeise / Bio-Obst / Bio-Rohkost		
Inhaltsstoffe:	Hauptgericht: a1,h Nachtisch: 1, c	Hauptgericht: Nachtisch: 1, ca1	Hauptgericht: a1,c Nachtisch: 1, c
Freitag	Alaska Seelachsfilet im Backteig mit Kräuter-Soße und Petersilienkartoffeln	Tomatensuppe mit Reis	Vegetarische Tortellini mit Tomatensoße
	Mandarinen-Joghurt/ Bio-Obst / Bio-Rohkost		
Inhaltsstoffe:	Hauptgericht: a1,e, c Nachtisch: c,1	Hauptgericht: a1,c Nachtisch: c, 1	Hauptgericht: a1,c Nachtisch: c,1

Allergene: a -Glutenhaltiges Getreide, a1 - Weizen, b - Eier, c - Milch einschl. Laktose, d - Sellerie, e – Fisch, f - Schwein, g – Geflügel, h – Rind

Zusatzstoffe: 1 - Farbstoffe

