



9. Kalenderwoche 28.02.-04.03.22	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1				Seelachswürfel im Backteig (G1,E,F) Thousand Island-Dip Bio-Reis Blattsalate mit Joghurdressing (L,E)	Hausgemachte Lasagne (Rind) (2,3) (G1,L,E,J,S) Tomatensoße "al forno" Möhrensalat
Menü V				Tortellini mit Ricottakäse gefüllt (10) (G1,L,E,S) Käserahmsoße (2,3) (G1,L,J,S) Blattsalate mit Joghurdressing (L,E)	Gekochte Eier (E) mit Frankfurter grüner Soße (L,E,M) Dampfkartoffeln
Dessert				Obst nach Saison	Erdbeeryoghurt (S,L)
10. Kalenderwoche 07.03.-11.03.22	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Mildes Chili Con Carne (Rind) Bio-Reis Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S)	Hähnchencordon bleu mit Putenschinken (3,9) (G1,L,E) Rahmsoße (L,S) Bio-Nudeln (G1) Gurkensalat (M)	Gebackener Seelachs Käse Kräuter (G1,L,E,M,F) Tomatensoße Farfalle (G1) Blattsalate mit Kräuter-Dressing	Frikadelle vom Geflügel (G1,E) Bio-Bratensauce Bio-Karottengemüse (S) Kartoffel-Sahnepüree (L)	Putengulasch in Rahmsauce (L,S) Bio-Spätzle (G1,E) Möhrensalat
Menü V	Schnitzel von Süßkartoffeln (G1,E,S) braune veg. Sauce (S) Bio-Reis Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S)	Quinoa-Erbsefrikadelle (S) Tomatensoße Bio-Nudeln (G1) Gurkensalat (M)	Karthäuser Kloß (G1,E) Vanillesauce (L)	Bunter Gemüse-Eintopf mit Kartoffeln (S) Kaiserbrötchen (G1)	Bio Gemüse Ravioli (G1,E,S) Gemüsebolognese (S) Möhrensalat
Altern. Menü V			Gemüsefrikassee (L,S) mit Bio-Reis		
Dessert	Obst nach Saison	Stracciatella-Quark (L,J,P)	Obst nach Saison	Schoko-Doppelkeks (G1,L,E,N)	Obst nach Saison
11. Kalenderwoche 14.03.-18.03.22	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweineschnitzel (G1,E) Rahmsoße (L,S) Bio-Spätzle (G1,E) Tomatensalat	Gedünstetes Seelachsfilet (F) Dillsoße (L,S) Bio-Reis Blattsalate mit Kräuter-Dressing	Putensteak Zucchini in Pestorahm (L,N,S) Farfalle (G1)	Cannelloni Classico mit Hackfleisch (Rind) (7) (G1,E,S) Tomatensoße Gurkensalat (M)	Hähnchenbruststreifen in Rahm (L) Bio-Nudeln (G1) Möhrensalat
Menü V	Karotten-Kartoffeleintopf mit Kräutern (S) Kaiserbrötchen (G1)	Schwäbische Käsespätzle (2,3) (G1,L,E,J,S) braune vegetarische Sauce (S) Blattsalate mit Kräuter-Dressing	Vegetarische Bratwurst (G1,E,J,M) Curry-Ketchupsauce Kartoffel-Sahnepüree (L) Blattsalate mit Joghurdressing (L,E)	Kaiserschmarrn (G1,L,E) Apfelmus	Linguine (G1) Pilzragout in Kräuterrahm (L) Möhrensalat
Altern. Menü V				Bulgur mit Kräutern (G1) Buntes Ratatouillegemüse	
Dessert	Mini-Windbeutel (G1,L,E)	Obst nach Saison	Pudding-Dessert (L)	Obst nach Saison	Orangen-Joghurtdessert (L)

12. Kalenderwoche 21.03.-25.03.22	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Königsberger-Klopse (Schwein) (E) Sahnesoße (L,S) Bio Maisgemüse (S) Bio-Reis	Rigatoni (G1) Schinken-Käsesoße (Pute) (2,3) (G,L,J,S) Möhrensalat	Gebratene Hähnchenbrust RahmsöÙe (L,S) Farfalle (G1) Gurkensalat (M)	Gebackenes Seelachsfilet (G1,F) Remoulade (5) (E,M) Petersilienkartoffeln Rote Beetesalat	Ungarischer Rinder- Gulaschtopf mit Paprika und Kartoffeln Kaiserbrötchen (G1)
Menü V	Gemüse-Curry-Kokos Gulasch (L,S) Bio-Reis	Gefüllter Germknödel mit Sauerkirschen (G1,E) Vanillesauce (L)	Gemüsefrikadelle (G1,E,S) Karotten in Basilikumsahne (L,S) Kartoffel-Sahnepüree (L)	Portion Rahmquark mit frischen Kräutern (L) Petersilienkartoffeln	Veg. Maultaschen (G1,E,S) TomatensoÙe Kartoffelsalat (M)
Altern. Menü V		Rigatoni (G1) TomatensoÙe Möhrensalat			
Dessert	Waldbeerenquark (L)	Obst nach Saison	Obst nach Saison	Pudding (L)	Mini-Berliner (G1,L,E,P)
Zusatzstoffe:	1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Phosphat, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit SüÙmittel, 6 gewachst, 7 mit Nitrat, 8 mit Farbstoff, 9 mit Nitritpökelsalz, 10 Stabilisatoren, 11 mit Phenylalaninquelle, 12 geschwärzt, 13 Säuerungsmittel, 14 Geliermittel, 15 Hefeextrakt, 16 Ascorbinsäure				
Allergen:	G = Gluten (G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste), L = Lactose, E = Eier, A = Schwefel, B = SüÙlupine, N = Erdnüsse, J = Soja, P = Schalenfrüchte (P1 = Mandeln, P2 = Walnüsse), S = Sellerie, M = Senf, O = Sesam; W = Weichtiere, F = Fisch, K = Krebstiere				
Alle Menüs sind unter Verwendung von jodiertem Salz hergestellt. Aufgrund unseres umfangreichen Sortiments verarbeiten wir eine Vielzahl von Rohstoffen, so dass unsere Produkte Spuren von Ei, Nüssen, Soja, Sellerie, Milch, Senf und glutenhaltige Getreide enthalten können.					