



	Vollkost	Schweinefleisch-frei	Vegetarisch
Montag	Hähnchenbrust in Currysoße, dazu Schneckenudeln, Karottensalat <small>1, 2, 3, 9 a1, b, c</small>	Hähnchenbrust in Currysoße, dazu Schneckenudeln <small>1 a1, b, c</small>	Kartoffelsuppe, Kirschauf mit Vanillesoße <small>1, 5 a1, c</small>
Dienstag	Bratwürste, Püree, Möhrenrahmgemüse, Schokoladencreme <small>1, 5 a1, c</small>	Putengeschnetzeltes, Nudeln, Schokoladencreme <small>1 a1, c, d</small>	Gemüsegulasch aus Süßkartoffeln, Reis, Schokoladencreme <small>1, 5 a1, c</small>
Mittwoch	Gyrosgeschnetzeltes, Tomatenreis, Tzatziki, Obst <small>1 c, d</small>	Barschfilet mit Reis, Senfsoße, Obst <small>1 a1, c, d, e, h</small>	Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Rote Bete Salat <small>1, 9 c</small>
Donnerstag	Wiener, Sauerkraut, Petersilienkartoffeln, Obst <small>1, 2, 3, 8 a1, c</small>	Rinder-Lasagne mit Gurkensalat <small>a1, b, c, d</small>	Kichererbsen-Curry mit Gemüse, Reis, Obst <small>1 a1, c</small>
Freitag	Gemüse Eintopf mit Würstchen, Vanillepudding <small>2, 3, 8 c, d</small>	Fisch-Gemüse-Gulasch mit Nudeln und Salat <small>1 a1, b, c, d, e</small>	Gabelspaghetti mit Linsen- Bolognese, Gemüsebox <small>1 a1, b, c, d</small>

Gesunde, abwechslungsreiche und vollwertige Kost in Anlehnung an die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

Die Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnungen entnehmen Sie bitte der extra Auflistung.

Foto: www.shutterstock.com

Änderung vorbehalten

