



	Vollkost	Schweinefleisch-frei	Vegetarisch
Montag	Rigatoni, Tomaten-Barbecue- Soße, Fruchtjoghurt <small>1</small> a1, c, d	Nudelauflauf mit Erbsen, Brokkoli und bunten Karotten, Fruchtjoghurt <small>a1, b, c</small>	Nudelauflauf mit Erbsen, Brokkoli und bunten Karotten, Fruchtjoghurt <small>a1, b, c</small>
Dienstag	Hackbraten "Balkanart", Paprikasoße, Kartoffeln <small>1</small> a1, c, d, h	Hackbraten "Balkanart", Paprikasoße, Kartoffeln <small>1</small> a1, c, d, h	Blumenkohl-Käse-Taler, Paprika-Dip, Kirsch-Kompott <small>a4, c</small>
Mittwoch	Bandnudeln mit Champignon-Gulasch, Obst <small>1</small> a1, b, c	Gnocchi mit Brokkoli- Käsesoße, Obst <small>1</small> a1, b, c	Gnocchi mit Champignon-Gulasch, Obst <small>1</small> a1, b, c
Donnerstag	Gulaschtopf vom Rind, dazu Kartoffelklöße und Gurkensalat <small>1, 2, 3, 8</small> a1, c	Spätzle-Gemüse-Pfanne mit Hähnchenstreifen, Gurkensalat <small>1</small> a1, b, c, j	Tomatencremesuppe, Pfannkuchen, Birnenmus <small>1, 3</small> a1, b, c
Freitag	Reiseintopf mit Gemüsewürfeln, Hühnchenfleisch, Brot <small>a, c, d, f, g</small>	Seelachs natur in Dillsoße mit Salzkartoffeln und Tagessalat <small>1, 3, 5</small> a1, c, e, h, k	Kartoffeln mit Kräuterquark, Tagessalat <small>1, 3, 5</small> c, h, k

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

Die Zusatzstoffe und Allergenkezeichnungen entnehmen Sie bitte der extra Auflistung.  
Foto: www.shutterstock.com

Änderung vorbehalten