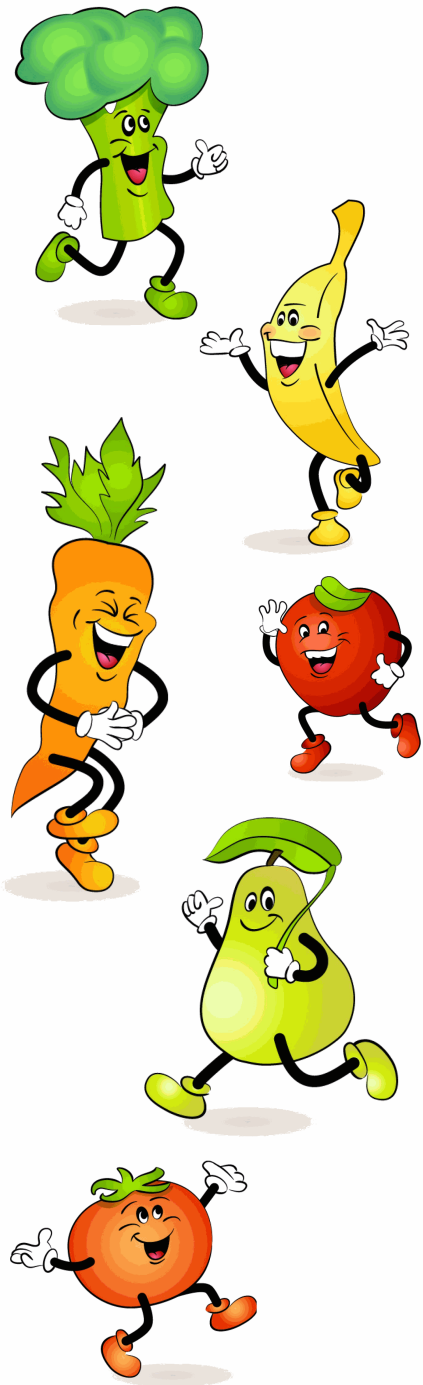




	Vollkost	Schweinefleisch-frei	Vegetarisch
Montag	Schinkennudeln mit Basilikumsoße, Fruchtojoghurt 1, 2, 3, 8 a1, c	Bunte Gemüsenudeln mit Tomatensoße, Fruchtojoghurt 1 a1, c, d	Bunte Gemüsenudeln mit Basilikumsoße, Fruchtojoghurt 1 a1, c, d
Dienstag	Hähnchenschenkel, Püree, Karotten-Erbesen-Rahm-Gemüse 1, 5 a1, c, j	Hähnchenschenkel, Püree, Karotten-Erbesen-Rahm-Gemüse 1, 5 a1, c, j	Bechamel-Kartoffeln, Karotten-Erbesen-Gemüse, Karamellpudding 1, 3, 5 a1, c, k
Mittwoch	Nudelsuppe, Kaiserschmarrn mit Vanillesoße a1, b, c	Gnocchipfanne mit mediterranem Gemüse, Käsesoße, Obst 1 a1, b, c	Gnocchipfanne mit mediterranem Gemüse, Käsesoße, Obst 1 a1, b, c
Donnerstag	Currywurstgulasch mit Reis, Tagessalat 1, 2, 3, 8, 9 c, d	Geflügel-Würstchen, Tomaten-Currysoße, Reis, Salat 1 a1, c	Rigatoni mit Erbsen und Tofuwürfel, Kräuter-Rahmsoße 1 a1, c, d, j
Freitag	Fischfrikadelle mit Kartoffelsalat, Obst 2 h	Fischfrikadelle mit Kartoffelsalat, Obst 2 h	Cremesuppe, Reis mit Brokkoli und Karotten, dazu Tomaten-Currysoße 1 a1, c

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