











16.03. – 20.03.2020 Warm	Montag	Dienstag	Donnerstag
Suppe		 (V) Kartoffel-Gemüsesuppe <small>Aw;G;I;J</small>	
Dessert	 Erdbeer-Joghurt-Milchshake <small>G</small>	 Vanillepudding <small>G</small>	 Brombeerjoghurt <small>G</small>
Obst	1 Apfel	1 Kiwi	1 Banane
Menü 1 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	* Rindergulasch <small>Aw;I;J</small>	* Rinderhacksteak mit BBQ-Salsa <small>Aw;C;E;F;I;J</small>	 * Hähnchengeschnetzeltes in Kräuterrahmsoße <small>Aw;G;I;J</small>
Menü 2 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	(V) Paprika-Möhrengulasch <small>Aw;I;J</small>	(V) Radiatori mit Paprika-Kirschtomatensoße und Reibekäse <small>Aw;C;G;I;J</small>	(V) Reis-Apfel-Quarkauflauf mit Karamellsoße <small>Aw;C;G;H</small>
Sättigungsbeilage 1	Spätzle <small>Aw;C</small>	Kleine Ofenkartoffeln	 Dinkel-Vollkornspätzle <small>Ad;C</small>
Sättigungsbeilage 2		 Rahm-Kartoffelstampf <small>G</small>	Hömlenudeln <small>Aw;C</small>
Gemüsebeilage	Grüne Bohnen <small>F;J</small>	Gemüsemais	Pfirsichschnitzle
Salat	 Rote-Bete-Apfelsalat <small>I;J</small>	 Rohkostsalat <small>C;G;I;J</small>	 Bunter Endiviensalat
Wochensalat Ohne Suppe/ohne Dessert	(V) Bauernsalat mit gebratenen Pilzen, Kräuterfrischkäse, Radieschen, Cocktailtomaten, süßem Senfdressing dazu 1 Vollkornsemmel <small>Aw;C;G;H;I;J</small>	(V) Bauernsalat mit gebratenen Pilzen, Kräuterfrischkäse, Radieschen, Cocktailtomaten, süßem Senfdressing dazu 1 Vollkornsemmel <small>A;C;G;H;I;J</small>	(V) Bauernsalat mit gebratenen Pilzen, Kräuterfrischkäse, Radieschen, Cocktailtomaten, süßem Senfdressing dazu 1 Vollkornsemmel <small>A;C;G;H;I;J</small>
Sonderkost Ohne Suppe/ ohne Dessert	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt
Salatdressing	Joghurtdressing 1 L <small>G;I;J</small>	Kräuterdressing 1 L <small>I;J</small>	Paprika-Sauerrahmdressing 1 L <small>G;I;J</small>

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Aw = Weizen- Gluten; Ar = Roggen- Gluten; Ah = Hafer- Gluten; Ad = Dinkel- Gluten; Ag = Gerst-
Krebstiere; C = Eier und Eierzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse;
E = Erdnüsse und Erdnüssezeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse;
H = Schalenfrüchte: Hh = Haselnüsse; Hm = Mandeln; Hw = Walnüsse; Hc = Cashewkerne; I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J = Senf und Senfer
Sesamsamen; L = Schwefeldioxid und Sulfide; M = Lupinen;
N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare; Austern); O = mit Konservierungsstoffe;