











Wochenkarte 25.03.2019 – 29.03.2019

13. KW	€ 4,00 Mischkost	€ 3,50 Veg. Gericht	Salat
Montag	Gebratene Hähnchenbrust mit Erbsen-Maisgemüse, Koriandersauce und Mandelreis A1,G,H1,I 	Nudel-Gemüsepfanne mit grünem Spargel, Erbsen und Bärlauch-Pesto A3,I,3,10 	Täglich frisches Salatbuffet
Dienstag	Putengulasch mit Oliven, Zucchini, Zwiebeln, Tomate und Farfallenudeln A1,A3,I,3,6,10 	Vegetarisches Bauernfrühstück mit Gewürzgurke C,G,2,3,10 	Täglich frisches Salatbuffet
Mittwoch	Schweineschnitzel mit Bohngemüse in Rahm und Salzkartoffeln A1,C,G,I,J,1,2,3,4,10 	Vegetarischer Auberginen-Kartoffelauflauf „Moussaka“ mit Kräuter-Tomatensauce A1,C,G,10 	Täglich frisches Salatbuffet
Donnerstag	Gebackene Fischfrikadelle mit Kräuter-Quarkdip, Bratkartoffeln und Dill-Gurkensalat A1,C,D,G,1,10 	3 vegetarisch gefüllte Maultaschen mit Pilzrahmsauce und Möhrensalat A1,C,G,I,2,3,10 	Täglich frisches Salatbuffet
Freitag	Bohnen-Kartoffel- Möhreneintopf mit Rindfleisch und Baguettebrötchen A1,G,I,10 	4 Knusper-Reissticks mit Sweet Chilisauce und Waldorfsalat A1,F,C,I,10 	Täglich frisches Salatbuffet

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Änderungen des Speiseplans vorbehalten



= Schwein



= Vegetarisch

Die Erklärung der mit Nummern und Buchstaben gekennzeichneten Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte dem gesonderten Aushang. Sollten Sie noch fragen haben wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal.