



15.04. – 19.04.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	(V) Curry-Kichererbsen-suppe A;G;E;F;K;L;J	* Rinderbrühe mit Eierflocken C;L;J	(V) Champignoncreme-suppe A;G;L;J	(V) Minestrone A;C;L;J	*****
Kinder Menü	* Chicken Nuggets mit Soße A;C;G;L;J Nudeln A;C Kohlrabigemüse	* 2 Kalbfleisch-Maultaschen mit Röstzwiebeln A;C;G;L;J Soße A;L;J Kartoffelsalat L;J	* Geschnetzelte Hähnchen-brust, Rahmsoße A;G;L;J Kartoffelpüree G Karottengemüse	* Lasagne mit Rinderhack, Tomaten und Mozzarella überbacken A;C;G;L;J bunter Salat C;G;L;J	*****
Vegetarisches Menü	Dinkel-Vollkornspaghetti A;C Ratatouillesoße A;L;J Chinakohlsalat C;G;L;J	2 Vollkorn-Spinat-Käse-nocken A;C;G;L;J Gemüserahmsoße A;G;L;J Rote-Bete-Apfelsalat L;J	Gemüse-Hirsepfanne mit Pilzen, Tomaten A;L;J Kürbisssoße A;G;L;J bunter Salat C;G;L;J	Reis-Apfel-Quark-Auflauf mit Zimt-Zucker A;C;G Vanillesoße G Pflirsichschnitzle	Karfreitag
Bambini Menü „U3“	* Chicken Nuggets mit Soße A;C;G;L;J Nudeln A;C Kohlrabigemüse	2 Vollkorn-Spinat-Käse-nocken A;C;G;L;J Gemüserahmsoße A;G;L;J Rote-Bete-Apfelsalat L;J	* Geschnetzelte Hähnchen-brust, Rahmsoße A;G;L;J Kartoffelpüree G Karottengemüse	* Makrelenfrikadelle A;C;D;G;L;J Fenche-Kohlrabi-Rahmgemüse A;G;L;J Salzkartoffeln	*****
Wochengericht:	(V) Radiatori mit Rahm-Ratatouillesoße und Tagessalat A;C;G;L;J				
Dessert	Mandarinenjoghurt G	Obst	Beerenquark G	Osterhase A;C;G	*****
Dessert „U3“					
Wissenswertes	Die Ratatouillesoße kochen wir aus Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Auberginen, Zucchini	In unsere Gemüserahmsoße kommt selbst gekochte Gemüsebrühe, Sahne, Broccoli, Lauch, Sellerie, Karotten, Champignons und Zwiebeln	Die Gemüse-Hirsepfanne besteht aus Hirse, Champignons, Mais, Tomaten, Sellerie, Karotten und Paprika	Die Makrelenfrikadelle braten wir in gutem Rapsöl und ausser Makrele ist in den Frikadellen noch Brot, Ei, Kartoffeln, Sahne, Petersilie, Karotten und Zwiebeln	

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: A = Weizen- Glutenhaltig; B = Krebstiere; C = Eier und Eierzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenobst (1 Haselnüsse, 2 Mandeln, 3 Walnüsse, 4 Cashewkerne); I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J = Senf und Senferzeugnisse; K = Sesamsamen; L = Schwefeldioxid und Sulfide; M = Lupinen; N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare; Austern); O = mit Konservierungsstoffe;
Fett & Kursiv= Menüempfehlung DGE