



09.04. - 13.04.18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Frisches Möhrengemüse mit Kartoffel untereinander, dazu eine Frankfurter Gefl. Bratwurst (J,2,3,7,15)	Spiralnudeln mit Carbonara-Sauce (Gefl. Schinken), dazu Möhrensalat in Limetten Vinaigrette (A,G,WZ,I,2,3,7,15)	Gebr. Hähnchenoberkeule mit Buttergemüse "Natur" (Erbsen-Möhren), dazu Kartoffelpüree (G,15)	Serbische Bohnensuppe mit Wurzelgemüse und Gefl. Wurst Scheiben, dazu Baguette (A,G,I,WZ,I,2,3,7,15)	Fischstäbchen mit Blumenkohl "a la Creme" und Salzkartoffeln (A,D,G,WZ,2,3)
Menü 2	Schwäbische Maultaschen "Gärtnerin Art" in Tomatensauce mit Gemüsestreifen (A,C,G,WZ,I,2,3,15)	Frischer Wirsing-Kartoffel-Auflauf mit Puten-Hackfleisch und Käse überbacken (A,G,WZ,1,15)	Currywurst Pfanne (Geflügel) mit Mexico-Gemüse, dazu Kräuterreis (A,WZ,2,3,7,15)	Ung. Rinder-Gulasch mit Paprika und Zwiebelstreifen, dazu Kartoffelklöße und Apfelmus (A,WZ,17)	Österreichische Germknödel mit Vanille Sauce (A,G,WZ,2,3)
Menü 3	Vegetarische Maultaschen "Gärtnerin Art" in Tomatensauce mit Gemüsestreifen (A,C,G,WZ,I,2,3)	Spiralnudeln in Blattspinat-Sauce, dazu Möhren-Weißkohl-Salat in Limetten Vinaigrette (A,G,WZ,I)	Asia Gemüse mit Sprossen in Sojasauce, dazu Bergreis (A,WZ,F)	Serbische Bohnensuppe mit Wurzelgemüse, dazu Baguette (A,G,I,WZ,I,2,3)	Österreichische Germknödel mit Vanille Sauce (A,G,WZ,2,3)
Menü 4	Frisches Möhrengemüse mit Kartoffel untereinander, dazu ein gepökelter Schweinebraten (J,16)	Frischer Wirsing-Kartoffel-Auflauf mit gebr. Schweinefilet Spitzen und Käse überbacken (A,G,WZ,1,16)	Currywurst Pfanne (Schwein) mit Mexico-Gemüse, dazu Kräuterreis (A,WZ,2,3,7,16)	Schweine-Gulasch mit Paprika und Zwiebelstreifen, dazu Kartoffelklöße und Apfelmus (A,WZ,16)	Schweine-Medaillons in Hollandaise-Sauce, dazu grüne Bohnen und Drillinge (A,G,WZ,16)
Dessert	täglich. Dessert oder Obst (G,1)	täglich. Dessert oder Obst (G,1)	täglich. Dessert oder Obst (G,1)	täglich. Dessert oder Obst (G,1)	täglich. Dessert oder Obst (G,1)

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel und Zuckerarten 12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) mit Taurin 15) Geflügel 16) Schwein 17) Rind 18) Kalb

Allergene: A) Glutenhaltiges Getreide** B) Krebstiere** C) Eier** D) Fische** E) Erdnüsse** F) Sojabohnen** G) Milch**(einschließlich Laktose) H) Nüsse(Schalenfrüchte)**

I) Sellerie** J) Senf** K) Sesamsamen** L) Schwefeldioxid & Sulphite** M) Lupinen** N) Weichtiere** DK) Dinkel GR) Grieß** HF) Hafer** WZ) Weizen** RO) Roggen** GE) Gerste**

**** und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Da in unserer handwerklich arbeitenden Küche alle Allergene verwendet werden, kann auch trotz größter Sorgfalt eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.

Menü-Auswahl bitte bis spätestens Dienstag angeben, ansonsten wird Menü 1 geliefert

Rückstellmuster werden täglich erstellt (HACCP)

Kurzfristige Änderungen vorbehalten

