

		Gericht 1 – schweinefleischfrei	Gericht 2	Gericht 3 - vegetarisch	Nr.
16.04	Mo	Knusperdorsch mit Erbsen und <sup>Bio</sup> Kartoffeln A1,D,G,M	Frühlingsuppe mit Reiseinlage und Klößchen, Baguette (S) A1,C,G,I,M	Nudeln mit Spinat-Sahnesauce (aus <sup>Bio</sup> Spinat)(V) A1,G,M	
17.04	Di	Geflügelfrikadelle mit <sup>Bio</sup> Karottenwürfel in Rahm, Kartoffelpüree (G) A1,C,G,I,M	Fischfilet mit Rahm-Brokkoli und <sup>Bio</sup> Reis A1,D,G,I,M	::Bauernfrühstück:: Kartoffel-Ei-Auflauf mit Gewürzgurke und Tomatendip (V) 7,A1,C	
18.04	Mi	Nudeln mit Carbonarasoße (Schinkensahnesoße) (G) A1,G,M	Kassler auf Wirsing- Rahmgemüse mit <sup>Bio</sup> Kartoffeln (S) A1,G,M	Quinoa-Erbsen-Frikadelle mit Gemüse-Bulgur und Tomatensoße (V) A1,G,I,M	
19.04	Do	Kartoffel-Cordon-Bleu mit Blumenkohl und Tomatensoße (V) A1,G,M	Nudeln mit Hackfleischsoße (S) A1,G,I,M	Tofugeschnitztes ::Züricher Art:: in Sahnesoße mit Zwiebeln und Pilzen auf <sup>Bio</sup> Vollkornreis (V) A1,G,F,M	
20.04	Fr	Putenkeulenbraten mit Rotkohl, <sup>Bio</sup> Kartoffeln und Rahmssoße (G) A1,A3,G,M		::Griechische Kartoffelpfanne:: mit Paprika, Zucchini und Hirtenkäse, Tsatsiki (V) A1,G,M	
23.04	Mo	Backfisch mit Erbsen, <sup>Bio</sup> Kartoffeln und Zitronensoße A1,C,D,G,M	Blumenkohl mit Kochschinken, <sup>Bio</sup> Kartoffeln und Holländischer-Soße (S) A1,C,G,M	Gemüsebratling mit <sup>Bio</sup> Reis-Getreide-Mix und milden Tomatensalsa (V) A1,A2,C,I	
24.04	Di	Pizza (G) A1,G,M	Pizza (V) A1,G,M	Omelette mit gestovten <sup>Bio</sup> Möhren und Stampfkartoffeln (aus <sup>Bio</sup> Kartoffeln) (V) A1,C,G,M	
25.04	Mi	Asia-Currysuppe mit Lauch, Möhren, Kokosmilch, Hähnchenfleisch, Reis und Zitronensaft, Baguette (G) A1,G,M	Leberkäse mit Sauerkraut und <sup>Bio</sup> Kartoffeln (S) 6,13,14,A1,I,J	Nudelaufbau mit Ei, und tomatisiertem Gemüse (V) A1,C,G,M	
26.04	Do	Lasagne (R) A1,G,I,M	Seelachsknusperfilet mit Rahmgemüse und <sup>Bio</sup> Reis A1,D,G,M	Veg. Klöße mit Erbsen& <sup>Bio</sup> Möhren in Béchamelsoße dazu Kartoffelpüree (V) A1,C,F,G,I,M	
27.04	Fr	Geflügelfleischkäse, Gemüse in Soße und Kartoffelpüree (G) 6,13,14,A1,G,I,M		Tomatensuppe mit Maultasche, Baguette (V) A1,C,G,M	
30.04	Mo	Fischfilet mit bunten Möhren und Kartoffelpüree A1,G,M	::Köttbullar:: Hackfleischbällchen mit <sup>Bio</sup> Kartoffeln und Preiselbeerrahmssoße (S/R) A1,G,M	Hirse-Möhren-Auflauf (V) A1,G,M	



**Zusatzstoffe:** 1 Konservierungsstoffe | 2 Geschwefelt | 3 Geschwärzt | 4 Gewachst | 5 Farbstoffe | 6 Phosphat | 7 Süßungsmittel | 8 enth. Phenylalanin (Aspartan) | 9 kann abführend wirken | 10 Chininhaltig | 11 Koffeinhaltig | 12 Oberflächenbehandelt mit Natamycin | 13 Antioxidationsmittel | 14 Geschmacksverstärker | 15 Zuckerarten & Süßmittel | (G) = Geflügel | (R) = Rindfleisch | (S) = Schweinefleisch | (V) = vegetarisch | \* Änderungen vorbehalten | **Allergene:** A Gluten (1-Weizen, 2-Roggen, 3-Gerste, 4-Hafer) | B Krebstiere | C Ei | D Fisch | E Erdnüsse | F Soja | G Milchprodukte | H Schalenfrüchte (5-Mandeln, 6-Haselnuss, 7-Walnuss, 8-Kaschnuss, 9-Pecanuss, 10-Paranuss, 11-Pistazien, 12-Macadamia- o. 13-Queenslandnuss) | I Sellerie | J Senf | K Sesamsamen | L Schwefeldioxid und Sulfate | M Laktose | N Lupine | O Weichtiere | Spuren von Allergenen können enthalten sein.