

1- Mai 2024		Gericht 1 – schweinefleischfrei – DGE-konform	Gericht 2	Gericht 3 - vegetarisch	Nr.
13.	Mo	Tomatensuppe mit Grießklößchen, Vollkornbrot (V) <small>A1,A2,G,M</small>	Wikingertopf: Fleischbällchen mit Erbsen & BioMöhren in Bechamélsoße mit BioKartoffeln (G) <small>A1,C,G,M</small>	Tortellini in Käsesoße mit Brokkoli (V) <small>5,A1,C,G,M</small>	
14.	Di	Putenschnitzel (natur) mit fruchtiger Currysoße, Blumenkohl und BioReis (G) <small>A1,G,M</small>	BioReis mit Pfannengemüse (Paprika, Mais, Karotten) und heller Soße (V) <small>A1,G,I,M</small>	Kartoffel-Cordonbleu m. Möhrenkugeln u. Petersilienquark (V) <small>A,G,I,M</small>	
15.	Mi	BioVollkornnudeln mit Bolognese (mit BioMöhren, Sellerie, Zwiebeln) (R) <small>A1,I</small>	Currywurst in milder Curry-Tomatensauce mit Kartoffelpüree (G) <small>6,13,A1</small>	Gefüllte Paprika auf Kräuter-BioReis mit Tomaten-Basilikum-Soße (vegan) <small>A1,G,I,J,M</small>	
16.	Do	Rahmspinat (BioSpinat) mit zwei gekochten Eiern und Dampf-BioKartoffeln (V) <small>A1,C,G,M</small>	Gratinierter Nudel-Auflauf mit Rucolapesto (V) <small>A1,G,M</small>	Pfannkuchensuppe mit frischen saisonalen Gemüsen und feinen Kräutern, dazu Baguette (V) <small>A1,C,G,I,M</small>	
17.	Fr	Fischstäbchen mit Erbsen und BioWurzeln, Kartoffelpüree (F) <small>A1,G,M</small>		BioNudeln mit Möhren, Sellerie u. weißen Bohnen in Tomatensoße (vegan) <small>A1,I</small>	

2						
20.	Mo	FEIERTAG				
21.	Di	Hühnerfrikassee mit Fingermöhren auf BioVollkornreis (G) <small>A1,G,M</small>	BioNudeln mit Tomatensugo (V) <small>A1</small>	Überbackener Falafel-Gemüseauflauf mit Tomatensugo (V) <small>A1,G,M</small>		
22.	Mi	Pizza (Tomate, Käse, Oregano) (V) <small>A1,G,M</small>	Pizza (Salami, Tomate, Käse) (G) <small>A1,G,M</small>	Kräuter-BioKartoffeln und Möhren aus dem Ofen mit Radieschenquark (V) <small>G,M</small>		
23.	Do	Gemüseintopf mit Kartoffelwürfeln, Rindfleischelinge, Brot (R) <small>A1,A2</small>	Bratwurst mit Rotkohl und BioKartoffeln (G) <small>6,I,J</small>	BioPolentaschnitte mit Grillgemüse und milder Ajvar-Soße (Paprikasoße)(V) <small>C,G,M</small>		
24.	Fr	Germknödel mit warmer Vanillesoße (V) <small>5,A1,C,G,M</small>		Gemüse-Burger mit Sesam-Bun (Gemüsefrikadelle, Tomate, Gurke, Salat und Ketchup) mit Kartoffelspiralen (V) <small>A1,C,G,I,M</small>		

3					
27.	Mo	Spargelcremesuppe mit Kräuterbaguette (V) <small>A1, G,M</small>	Rinderfrikadelle mit Rahmsauce, Bohnen und BioKartoffeln (R) <small>6,A1,G,I,M</small>	Ravioli mit Käsefüllung in Basilikumsahnesauce (V) <small>A1,C,G,M</small>	
28.	Di	Kartoffelgyrosplatte mit kalter Tomatensauce und Krautsalat (vegan) <small>A1,G,M,K</small>	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte mit warmer Rote Bete, Kurkumasoße und Reis (V) <small>A1,A3,G,I,M</small>	Eieromelette mit BioBlattspinat und BioKartoffeln (V) <small>A1,C,G,M</small>	
29.	Mi	Rindergeschnetzeltes mit Paprika auf BioVollkornreis (R) <small>A1,C,G,M</small>	Hausgemachte Lasagne (Hackfleisch, Möhren, Sellerie, Zwiebeln, Bechamélsoße) (S/R) <small>A1,C,G,I,M</small>	Kartoffel-Rösti mit Quarkdip und Brokkoli (V) <small>A1,C,G,M</small>	
30.	Do	Fischnuggets (Seelachs) mit BioKartoffeln, Erbsen und Remoulade (F) <small>5,7,13, 15, A1,C,D,G,I,M</small>	Gratinierter Kartoffelaufbau mit Tomatensahnesauce (V) <small>A1,G,M</small>	Spätzle mit Champignonsoße (V) <small>A1, G,M</small>	
31.	Fr	Mac&Cheese: BioNudeln mit cremiger Käsesauce, dazu buntes Gemüse (V) <small>5,A1,G,M</small>		Möhreintopf mit Kartoffelwürfeln und roten Linsen, Baguette (Vegan) <small>A1</small>	