



11.02. – 15.02.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kinder Menü	* Hähnchengeschnetzeltes Rahmsoße Brauner Reis Kohlrabigemüse	* Kalbfleischravioli Tomatensoße Reibkäse Endiviensalat	* Gebackenes Seelachsfilet Zaziki Salzkartoffeln Blumenkohlsalat	(V) Dinkel- Vollkorn- Spaghetti Gemüsebolognese Parmesan Rohkostsalat	* 2 kleine Rostbrat- würste (Hähnchen) Sauerkraut Kartoffelpüree
Vegetarisches Menü	Gemüse- Käse- Nudelauflauf Tomatensoße Bunter Salat	Rahm- Rataouille Dinkel- Kräuternudeln Endiviensalat	1 Linsen- Bohnen- Gemüsebratung Zaziki Salzkartoffeln Blumenkohlsalat	3 Pfannkuchen Marmelade Zimt- Zucker Apfelmus	Allgäuer- Knöpfle- Käsespätzle Rahm Endiviensalat
Dessert	Birnen- Zimtquark	1 Banane	Beeren- Joghurt- Milchshake	Gurkenrohkost	Rahmjoghurt mit Beeren

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

A = Weizen- Glutenhaltig; B = Krebstiere; C = Eier und Eiererzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenobst (Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse, 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

DE-ÖKO-006 V = Vegetarisch, * = ohne Schweinefleisch

Bio-Produkte sind entsprechend mit „Bio“ gekennzeichnet.
Änderungen vorbehalten. BW 78001

Frisch gekocht und lecker aus der Region