

Woche vom 16.03.2020 - 19.03.2020

	Menü	Vegetarische Alternative
Montag 16.03.2020	<p>Schinken-Nudeln mit Rührei und gekochtem Vorderschinken 37 SW (A1 C) mit</p> <p>Tomatensoße mild und fruchtig VMW (A1 G L M N) dazu</p> <p>Beilagensalat 9 V und</p> <p>Obst der Woche Banane</p>	<p>Maccaroni VW (A1 C) mit</p> <p>Tomatensoße mild und fruchtig VMW (A1 G L M N) dazu</p> <p>Beilagensalat 9 V und</p> <p>Obst der Woche Banane</p>
Dienstag 17.03.2020	<p>Schlemmerfilet "à la bordelaise" Alaska-Seelachsfilet mit pikanter Kräuterauflage WF (A1 D) mit</p> <p>Kartoffelpüree VM (G) dazu</p> <p>BIO Karottengemüse "naturell"* V</p>	<p>Gemüseschnitzel vorgebacken, mit Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Mais und Kartoffeln VW (A1 A3) mit</p> <p>Kartoffelpüree VM (G) dazu</p> <p>BIO Karottengemüse "naturell"* V</p>
Mittwoch 18.03.2020	<p>Bauerntopf Eintopf mit Rinderhackfleisch, Kartoffeln, Paprika, Karotten, Sellerie und Tomaten R (L) mit</p> <p>Vollkorn-Brötchenmix Rustikaler Brötchen-Mix aus Mehrkorn-Vollkornbrötchen, Hafer-Vollkornbrötchen und Vollkornbrötchen, vorgebacken VW (A1 A2 A3 A4 F N) dazu</p> <p>Beilagensalat 9 V</p>	<p>Möhreneintopf V (L) mit</p> <p>Vollkorn-Brötchenmix Rustikaler Brötchen-Mix aus Mehrkorn-Vollkornbrötchen, Hafer-Vollkornbrötchen und Vollkornbrötchen, vorgebacken VW (A1 A2 A3 A4 F N) dazu</p> <p>Beilagensalat 9 V</p>
Donnerstag 19.03.2020		<p>Champignontopf mit Sahnesoße VMW (A1 G L) mit</p> <p>Semmelknödel VMW (A1 C G) dazu</p> <p>Beilagensalat 9 V</p>

3	mit Antioxidationsmittel	7	mit Nitritpökelsalz	R	enthält Rindfleisch
S	enthält Schweinefleisch	V	Vegetarische Menüs	M	enthält Laktose
W/A	enthält Gluten	A1	enthält Weizen	A2	enthält Roggen
A3	enthält Gerste	A4	enthält Hafer	C	enthält (Hühner-) Ei
F/D	enthält Fisch	F	enthält Sojabohnen	G	enthält Milch und Milchprodukte
L	enthält Sellerie	M	enthält Senf	N	enthält Sesam