

## Woche vom 16.03.2020 - 19.03.2020

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