

50/330/60

Datum	Menülinie 1	Veggie / eifrei			
31.03.	Gemüseintopf mit Reis & Fleischbällchen ^C , Petersilie, Baguette ^{Aa}	Grießklößchen ^{Aa,C,G}	Suppe: 250/350/400	Bag.: für 16/16/12	Obst: 0,5/0,5/1
	Obst		FK: 15/25/38	GK: 40/60/80	
01.04.	Senfei ^{C,G,J} , Kartoffeln, Rote Bete		Ei: 1/1/2	Sauce: 100/150/180	Kart.: 140/170/220
	Apfelschnee ^G		Bete: 40/60/80	Des.: 55/75/75	
02.04.	Putengeschnetzeltes ^G mit Eierspätzle ^{Aa,C}	Vegane H-Streifen	Geschn.: 160/220/250	Spätzle: 70/90/110	
	Gurkensalat		Salat: 60/80/100		
03.04.	Seelachs ^D , Dillsauce ^G , Kartoffeln	Falafel ^{Aa}	Fisch: 70/80/90	Sauce: 100/150/180	
	Rohkost Sticks		Stampf: 160/230/250	Rohk.: 40/60/80	
04.04.	Nudeln ^{Aa} , Paprika-Frischkäse-Sauce ^G , Sonnenblumenkerne, Basilikum		Nudeln: 70/90/110	Sauce: 140/170/210	Kerne: alle 5 g
	Obst		Obst: 0,5/0,5/1		

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten und Allergenen auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.