



Alle grün gekennzeichneten Zutaten wurden biologisch erzeugt.

18. KW	Menü 1	 Menü 2 vegetarisch	 ... und für Veganer	Nachtisch
Mo.	Pastinaken-Kartoffelcremesuppe Milchreis 7,13 mit Demeter Milch Kirschsauce Zucker und Zimt	wie Menü 1, aber mit Kokosmilchreis	wie Menü 1, aber mit Kokosmilchreis	😊
Di.	Orientalischer Gemüse-Auflauf 7,13 Kartoffel-Möhrenstampf 7,13 bunter Paprika-Couscous-Salat 1,10	Bohnen-Pfanne mit dreierlei Bohnen Kleine Röstkartoffeln Tomaten-Quark-Dip 7,13 Gurkensalat	wie Menü 2, aber mit veganem Tomaten-Schmand	Rhabarbergrütze mit Milch
Mi.	Schönen	ersten	Mai	😊
Do.	Seelachsfilet in Eihülle 1,3,MSC Kartoffeln, Dillsauce 7,13 Möhren	Kartoffel-Spinat-Gratin mit Goudakäse und Hirtenkäse 7,13 überbacken bunter Salat	wie Menü 2, aber mit veganem Käse überbacken	Wassermelone
Fr.		Kartoffelcremesuppe mit Gemüseeinlage (Möhren,- Sellerie und Porree-Würfel) dazu Baguette 1	wie Menü 2	Bio Obst

Täglich gibt es außerdem:

Salatteller mit Brot für 3,00€, Tagessuppe mit Brot 3,00 €
oder eine Portion Müsli mit Milch oder Hafermilch für 2,50€

Diese Speisen sind ohne Nachschlag und werden direkt am Ausgabebetresen bezahlt.

Informationen zu eventuell enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen sowie Hinweise:

Allergene: 0 = ohne Allergen, 1 = Gluten, 2 = Krebstiere, 3 = Ei, 4 = Fisch, 5 = Erdnüsse, 6 = Soja, 7 = Milchprodukte, 8 = Schalenfrüchte (Walnuss, Haselnuss etc.), 9 = Sellerie, 10 = Senf, 11 = Sesamsamen, 12 = Schwefeldioxid und Sulfate, 13 = Laktose, 14 = Lupine, 15 = Weichtiere

Zusatzstoffe: 16 = mit Farbstoff, 17 = mit Konservierungsstoffe, 18 = mit Antioxidationsmittel, 19 = mit Geschmacksverstärker, 20 = geschwefelt, 21 = geschwärzt, 22 = gewachst, 23 = mit Phosphat, 24 = mit Süßungsmitteln, 25 = enthält eine Phenylalaninquelle, 26 = Stärke bei Fleischprodukten, 27 = Carrageen (E 407/ in Sahne)

Hinweise: B = Bio, VK = Vollkorn, S = Schwein, R = Rind, V = vegetarisch, V+ = Vegan anmelden, MSC = zertifizierte nachhaltige Fischerei