



	Normalkost	Schweinefleisch-frei	Vegetarisch
Montag	Hähnchen Cordon Bleu, Tomatensoße, Kräuterspätzle, Apfelmus <small>1, 3 a1, b, c</small>	Kräuterspätzle, Tomatensoße, Apfelmus <small>1, 3 a1, b, c</small>	Nudelsuppe, Süße Pfannkuchen, Apfelmus <small>3 a1, b, c</small>
Dienstag	Fleischkühle mit Karotten- Kohlrabi- Rahmgemüse und Püree, Pudding <small>1, 5 a1, b, c, d, h</small>	Fischfilet paniert mit Kräuter-Quarkdip, Kartoffeln und Pudding <small>1 a1, c, e, h</small>	Gemüsepuffer, Püree, Karotten- Kohlrabi- Rahmgemüse, Pudding <small>1, 5 a1, a4, c, d</small>
Mittwoch	Schweineschnitzel paniert, Kaisergemüse, Kartoffeln <small>1 a1, c</small>	Cremesuppe, Reisauflauf, Fruchtsoße <small>1 a1, c</small>	Cremesuppe, Kartoffeln mit Kräuterquark <small>1 a1, c</small>
Donnerstag	Spaghetti mit Paprika- Käsesoße, Obst <small>1 a1, c</small>	Spaghetti mit Rindfleisch- Bolognese, Obst <small>a1, d</small>	Gemüselasagne, Salat <small>a1, b, c</small>
Freitag	Reiseintopf mit Gemüse und Hähnchenfleisch, Fruchtcreme <small>1 c, d</small>	Hühnerfrikasee mit Reis, Obst <small>1 a1, c</small>	Gemüseragout aus Zucchini, Bohnen, Paprika, Reis, Karottensalat <small>1, 2, 3, 5, 9 a1, c, k</small>

Gesunde, abwechslungsreiche und vollwertige Kost in Anlehnung an die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

Die Zusatzstoffe und Allergenkezeichnungen entnehmen Sie bitte der extra Auflistung.
Foto: www.shutterstock.com

Änderung vorbehalten