



Menü 27.03. – 31.03.2023

Diese Leckereien zaubert unser Küchenteam in dieser Woche für euch:

DE-ÖKO-044

Alle **grünen Komponenten** sind Bio-Zutaten

Montag

zu jeder Menülinie gibt es:

Paprika-Rohkost

Menü 1:

3 Cevapcici (Rind) mit Tomatensauce und Reis (Fair Trade)

1w

1w,7



Menü 2:

3 Gemüsestäbchen mit Tomatensauce und Reis (Fair Trade)

1w,2,3

1w,7

Dienstag

zu jeder Menülinie gibt es:

Möhrensalat mit Apfel

12,d

Menü 1:

Bunte Nudeln mit Käse-Sahne-Sauce und Röstzwiebeln

1w

1w,2,7

1w

Mittwoch

zu jeder Menülinie gibt es:

Rote-Bete-Salat

12,d

Menü 1:

Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Salzkartoffeln

1w,2,3

1w,2,7

Menü 2:

Vegetarische Klopse mit Kapernsauce und Salzkartoffeln

1w,3,4,7

1w,2,7

Donnerstag

zu jeder Menülinie gibt es:

Banane (Fair Trade)

Menü 1:

1 Milchschnitzel mit Rahmgemüse und Kroketten

1w,1h,2,3

2

1w,2,3

Freitag

zu jeder Menülinie gibt es:

Heidelbeer-Joghurt

2

Menü 1:

2 gekochte Eier in Senfsauce mit Kartoffelpüree

3

1w,2,7,8

2



14 Hauptallergene:

- 1 Glutenhaltige Getreide (z.B. Weizen (w), Roggen (r), Hafer (h), Hirse (hi), Gerste (g))
- 2 Milch (Produkte), auch Laktose
- 3 Eier
- 4 Soja
- 5 Erdnüsse
- 6 Schalenfrüchte (z.B. Mandeln (m), Haselnüsse (h))
- 7 Sellerie
- 8 Senf
- 9 Krebstiere
- 10 Fisch
- 11 Sesam
- 12 Schwefeldioxid und Sulfide
- 13 Lupinen
- 14 Weichtiere

Zusatzstoffe: (gem. Zusatzstoffzulassungsverordnung)

- a mit Farbstoff
- b mit Konservierungsstoff oder konserviert
- c mit Nitritpökelsalz
- d mit Antioxidationsmittel
- e geschwefelt
- f geschwärzt
- g mit Phosphat
- h mit Geschmacksverstärker
- i gewachst
- j mit Süßungsmitteln
- k mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- l enthält eine Phenylalaninquelle
- m kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Allergene in Klammern = „Kann Spuren von ... enthalten“