




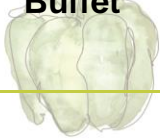









Woche 20	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Leicht &amp; Lecker</b> 	Vollkorn-Tomatenreis mit Mediterane-Gemüsesauce 	Kartoffel-Pfanne mit Spargel, Bärlauch und Cherrytomaten dazu Schmand <sup>G</sup>	Gnocchi-Gemüsegratin <sup>GI</sup> 	<b>Wunschessen</b> Backfisch <sup>Aa,G,D,C</sup> Karotten-Erbsen Kartoffelstampf <sup>G</sup> 	Pizza Margaritha <sup>Aa,Ac,G</sup> mit frischen Tomaten, Basilikum und Mozzarella <sup>G</sup> 
<b>Pasta Buffet</b> 	Spaghetti <sup>Aa</sup> mit Rinderbolognese <sup>I</sup> 	Pasta Buffet <sup>Aa</sup> 	Spargelcremesuppe <sup>G</sup> Vollkornbrot <sup>Aa, Ab, Ac, Ad, K</sup> 	Pasta Buffet <sup>Aa</sup> 	Pasta Buffet <sup>Aa</sup> 
<b>Salat</b> 	Täglich:Salatbuffet mit hausgemachten Dressing Dressing <small>Deklaration wird beigelegt</small>				
<b>Dessert</b> 	Obst der Saison	Fruchtjoghurt <sup>G</sup>	Obst der Saison	Beeren Smoothie <sup>G</sup>	Obst der Saison

Ihr Küchenchef und sein Team wünschen Ihnen einen guten Appetit! Änderungen Vorbehalten!  
Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.

