



\*die BIO Produktion ist  
zertifiziert durch Grünstempel  
e.V. DE-ÖKO-021

# Speiseplan für die KW 18 / 2024

	<b>Montag, 29.04.2024</b>	<b>Dienstag, 30.04.2024</b>	<b>Mittwoch, 01.05.2024</b>	<b>Donnerstag, 02.05.2024</b>	<b>Freitag, 03.05.2024</b>
<b>Menü I</b>	Geflügelfrikadelle 13,13a,15,19,19a,22 Blumenkohl in Rahm 19,19a,21 *BIO Kartoffeln	VEGGI DAY Gemüseaultaschen 13,13a,15,21 Käsesoße 19,19a Blattsalat Dressing	Geflügelcurrywurst Currysoße 19,19a,21 Erbsengemüse *BIO Kartoffelpüree (frische Kartoffeln) 19,19a	VEGGI DAY *gebratene BIO Tofuwürfel 18 asiatische Soße 13,13a,18,21 Asiagemüse (Karotten, Zucchini, Paprika) Mie-Nudeln 13,13a	Crispy-Fish (MSC Qualität)(Seelachs) 3,13,13a,16 helle Soße zu Fisch 16,19,19a,22 Bunte Karotten *Reismischung (BIO Reis)
<b>Menü II (vegetarisch)</b>	Gemüsefrikadelle 13,13a,15 Blumenkohl in Rahm 19,19a,21 *BIO Penne 13,13a	*BIO Spaghetti 13,13a rote Pestosoße (kalt) Geriebener Käse 19a Blattsalat Dressing	Veggi-Bratwurst 13,13a,15 helle Senfsoße 19,19a,21,22 Erbsengemüse *BIO Bulgur 13,13a	Schupfnudeln 13,13a,15 Apfelmus 3 Zimt/Zucker	Überbackene Cannelloni (Ricotta/Spinat) 13,13a,15,19,19a Tomaten Soße
<b>Nachspeise</b>	Griß Pudding 13,13a,19,19a mit Erdbeersoße	Apfel	Fruchtjoghurt Banane 19,19a	Ananas	Birne
<b>Gemüsesticks</b>	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien
Enthält Zusatzstoffe: (3) mit Antioxidationsmittel Enthält Allergene: (13) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (13a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (15) Eier und -erzeugnisse; (16) Fisch und -erzeugnisse; (18) Soja und -erzeugnisse; (19) Laktose; (19a) Milch und -erzeugnisse; (21) Sellerie und -erzeugnisse; (22) Senf und -erzeugnisse					