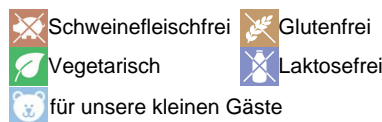


	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TAGESTELLER	BIO-GNOCCHI mit Tomaten-Oberssauce dazu Chinakohlsalat mit klarer Marinade A,G 7,5 - 0,1 M 0,1 BE	GEMÜSESTÄBCHEN mit Kartoffelpüree dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade A,C,G,L 5,3 - 0,1 M 0,1 BE	HOKI IN GEMÜSESAUCE mit Reis A,B,D,G,L,R 5,6 BE	BIO-HÖRNCHENAUF LAUF dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade A,C,G,L 9,1 - 0,3 M 0,1 BE	RINDFLEISCH GEKOCHT mit Kartoffelschmarren und Cremespinat A,G 2,9 BE
SCHWEINEFLEISCH FREIER TELLER	PUTENGEVAPGICI mit Reis und Letschogemüse A,G,M 5,0	BIO-PIZZA CARDINALE mit Putenschinken dazu auf Wunsch: Salat A,G 4,4	FISCHLI GEBACKEN mit Petersilkartoffeln und Naturgemüse A,G,D,F 1,0	SPINATRAVIOLLIN Käsesauce dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade A,G,S 1,0 - 0,3 M 0,4	KARTOFFELPUFFER mit Gemüseallerlei G 5,4
VEGETARISCHER TELLER	LINSEN-GEMÜSEEINTOPF mit Serviettenknödeln A,C,G,L,M 6,8	BIO-PIZZA MARGHERITHA MIT MAIS dazu auf Wunsch: Salat A,G 4,6	VOLLKORNSPAGHETTI mit Gemüsebolognese mit Hartkäse dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade A,L 8,5 C,G - 0,1 M 0,1	GEBACKENES GEMÜSE mit Salzkartoffeln Joghurt-Kräutersauce A,C,G 4,9 C,G,M 0,5	NUTELLAPALATSCHINKEN BIO-Milch C,F,G,H 7,4 G 1,0
SCHMANKERL TELLER	MAKKARONIAUF LAUF dazu Chinakohlsalat mit klarer Marinade A,C,G 6,8 - 0,1 M 0,1	FRANKFURTER VOM RIND- BIO-Semmel Apfelsaft 0,2l Faschingsmenü A 2,4 - 3,6	BIO-POLENTAHERZEN mit Rahmfisolen A,G 5,0	SCHWEINSBRATEN mit Erdäpfelknödel und Sauerkraut A,C 4,3	GRIEBFLAMMERIE-NOCKERL Marillenmus A,C,G 2,7 - 2,4
GLUTENFREIES MENÜ	RAHMFISOLEN mit Röstinchen G 2,0	BERNER WÜRSTEL mit Gustogemüse und Petersilerdäpfeln G 2,4	HÜHNERRAGOUT mit Spiralen dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade G 4,5 - 0,4 M 0,4	MILCHREIS mit Beerenröster G 3,0	HOKIFILET IN KRÄUTERBUTTERSauce mit Erdäpfeln, Gemüse D,G 1,6








Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

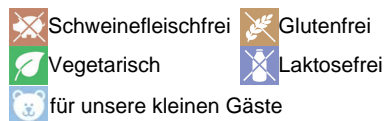
BIO-ANTEIL 40 %

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A = glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Ei D = Fisch E = Erdnuss
F = Soja G = Milch oder Laktose H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf
N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere
- = keine deklarationspflichtigen allergenen Zutaten

**LAKTOSEFREIES
MENÜ**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	BE	BE	BE	BE	BE
GRIEBAUFLAU	5,0	SPAGHETTI	5,4	BACKFISCH	5,4
mit Beerenröster	0,4	MIT SAUCE BOLOGNESE	0,4	AUGSBURGER GEBRATEN	0,4
		dazu Sport-Mix-Salat	-	mit Petersilierdäpfeln	-
		dazu-Eisbergsalat	0,4	dazu-Eisbergsalat	-
		mit klarer Marinade	M	mit klarer Marinade	M
			0,4	und Karottenscheiben	0,4
					dazu Gärtner-Mix-Salat
					mit klarer Marinade
					M
					0,4
					



Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

BIO-ANTEIL 40 %

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A = glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Ei D = Fisch E = Erdnuss
F = Soja G = Milch oder Laktose H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf
N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere
- = keine deklarationspflichtigen allergenen Zutaten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TAGESTELLER	MOHNUDELN BE A,C,G 6,1 BIO-Apfelmus - 1,7	CHILI SIN CARNE BE A,F 1,1 BIO-Semmel A 2,4	CREMIGE KÄSENUDELN BE A,C,G 4,3 dazu Gärtner Mix-Salat - 0,3 mit klarer Marinade M 0,1	ALASKA-SEELACHS GEB. BE A,C,D,G 4,1 in Vollkornpanade mit Petersilkartoffeln dazu Eisbergsalat - 0,1 mit klarer Marinade M 0,1	GEGRILLTE HÜHNERKEULEN BE - 3,4 mit buntem Gemüserais Schnittlauch-Dip C,G,M 0,4
SCHWEINEFLEISCH	MINI-BUCHTELN A,C,G 7,8 mit Vanillesauce	HÜHNERREISFLEISCH 8,2 dazu Karottensalat - 1,2	ESTERHAZY A,C,G,L 8,8 GESCHNETZELTES mit Kaiserspätzle	NEPTUN-NUDELN A,C,D 4,8 m. Tomaten-Thunfischsc.^o dazu Gurkensalat e 0,8	BIO-KARTOFFEL-GEMÜSEAUFLAUF A,G 4,2 dazu Sport-Mix-Salat - 0,1 mit klarer Marinade M 0,1
FREIER TELLER					
VEGETARISCHER TELLER	BIO-KARTOFFEL-SPINATGRATIN A,C,G 2,4 mit Frischkäsesauce	GEMÜSESTRUDEL A,G,L 4,9 mit Salzkartoffeln Joghurt-Kräutersauce C,G,M 0,5	GEMÜSELASAGNE A,G 5,8 dazu Gärtner Mix-Salat - 0,3 mit klarer Marinade M 0,1	FALAFEL C 5,9 mit Reis dazu Gurkensalat G 0,8	TORTELLINI A,C,G 4,7 in Tomatensauce mit Hartkäse C,G dazu Sport Mix-Salat - 0,1 mit klarer Marinade M 0,1
SCHMANKERL TELLER	PUTEN PICCATA A,C,G 6,3 mit Spaghetti und ital. Tomatensauce	WILDLACHSBÄLLCHEN A,D,G 3,3 m. Kräuterfrischkäsesc., Kartoffeln u. Broccoli	RÖSTINCHEN G 4,0 mit Gemüseallerlei	WIKINGER BÄLLCHEN A,C,G,M 6,2 mit Reis dazu Eisbergsalat - 0,1 mit klarer Marinade M 0,1	LAUCHRAHMNUDELN MIT HÜHNERFLEISCH A,C,G 4,7 dazu Sport Mix-Salat - 0,1 mit klarer Marinade M 0,1
GLUTENFREIES MENÜ	HÜNERCURRY G,M 4,8 mit Basmatireis	ALASKA-SEELACHSWÜRFEL G 2,8 IN DILLSAUCE mit Salzerdäpfeln dazu Karottensalat - 1,2	MARILLENPALATSCHINKEN 4,6 mit Birnenkompott	ERDÄPFEL-BROCCOLIAUFLAUF C,G 2,7 dazu Gurkensalat G 0,8	HASCHEESPIRALEN L 5,6 dazu Sport Mix-Salat - 0,1 mit klarer Marinade M 0,1



Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

BIO-ANTEIL 40 %

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A = glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Ei D = Fisch E = Erdnuss
 F = Soja G = Milch oder Laktose H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf
 N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere
 - = keine deklarationspflichtigen allergenen Zutaten

LAKTOSEFREIES
MENÜ

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
POLPETTI GEMISCHT IN PARADEISSAUCE mit Salzerdäpfeln	MILCHREIS mit Beerenröster	KRAUTFLECKERL	FISCHLI GEDACKEN mit Erdäpfelpüree dazu Karottensalat	GEMÜSEPAELLA mit Paradeieragout
BE 4,5	BE 3,3	BE 3,8	BE 3,8	BE 3,4
A, C, E	G	A, C	A, C, D, F, G	
			- 1,2	
 	   	   	  	  



Menüplanänderungen, Druck-
und Satzfehler vorbehalten

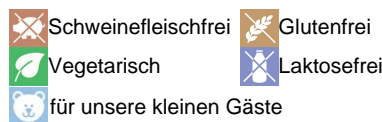
BIO-ANTEIL 40 %

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A = glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Ei D = Fisch E = Erdnuss
F = Soja G = Milch oder Laktose H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf
N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere
- = keine deklarationspflichtigen allergenen Zutaten

L002

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TAGESTELLER	CHAMPIGNONSAUCE mit Serviettenknödel A,C,G 4,2 BE	BEERENAUF LAUF BIO-Milch A,C,G 6,0 G 1,0 BE	HIRSE-ZUCCHINI-RINDFLEISCHLAIBCHEN m. Gratin u. Karotten A,C,G,M 3,5 BE	PUTENSCHINKEN-FLECKERL ÜBERBACKEN dazu Sport Mix-Salat mit Joghurdressing A,C,G 4,0 - 0,1 G,M 0,2 BE	KABELJAUFILET GEB. Kartoffelsalat A,D 2,7 - 1,7 BE
SCHWEINEFLEISCH FREIER TELLER	 LINGUINE MIT SAUCE BOLOGNESE V. RIND mit Hartkäse dazu Chinakohlsalat mit Joghurdressing A,E 7,8 G,G 0,1 G,M 0,2 	 BIO-KAISERSCHMARREN BIO-Apfelmuc A,C,G 0,0 - 1,7 	 GEMÜSESCHNITZEL m. Bechamel-Kartoffeln A,C,G,L 1,7 	 HÜHNERNUGGETS mit Reis dazu Sport-Mix-Salat mit Joghurdressing A 0,0 - 0,1 G,M 0,2 	 HOKI in Kräuterbuttersauce mit Gemüsereis A,D,G 0,6
VEGETARISCHER TELLER	BIO-GEMÜSE-PALATSCHINKEN-AUFLAUF m. Schnittlauchsauce A,C,F,G 3,3	GEMÜSENUDELPFANNE dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade A,G 5,0 - 0,1 M 0,1	KUNG FU-GEMÜSE mit Jasminreis A 7,9	SPINATRAVIOLI MIT TOMATENRAGOUT dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade A,C,G 5,2 - 0,1 M 0,1	KARFIOL-KÄSEMEDAILLONS mit mediterr. Gemüse und Salzkartoffeln G 5,7
SCHMANKERL TELLER	PUTEN-HASCHEE-KNÖDEL dazu Krautsalat A,C 3,8 - 0,8	FEINES KALBSRAHM-GULASCH MIT Kaiserspätzle A,C,G 5,3	FISCHBURGER mit Risipisi dazu Chinakohlsalat mit klarer Marinade A,C,D,G 6,8 - 0,1 M 0,1	KICHERERBSENEINTOPF mit Vollkorn-Couscous A 3,9	FLEISCHNUDELN dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade A 7,2 - 0,3 M 0,1
GLUTENFREIES MENÜ	 HOKI FILET IN KRÄUTERBUTTERSauce mit Erdäpfeln, Gemüse B,G 1,0 	 SPAGHETTI MIT SAUCE BOLOGNESE dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade E 0,4 - 0,1 M 0,1 	 GEMÜSEPAELLA mit Paradeisragout G 0,4 	 HÜHNERBRUST NATUR mit cremiger Polenta dazu Sport-Mix-Salat mit Joghurdressing G 1,0 - 0,1 G,M 0,2 	 MILCHREIS mit Beerenröster G 0,3






Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

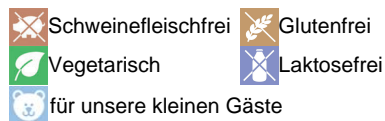
BIO-ANTEIL 40 %

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A = glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Ei D = Fisch E = Erdnuss
 F = Soja G = Milch oder Laktose H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf
 N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere
 - = keine deklarationspflichtigen allergenen Zutaten

**LAKTOSEFREIES
MENÜ**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	BE	BE	BE	BE	BE
MARILLENPALATSCHINKEN	1,0	RINDSCULASCH	HASCHEE SPIRALEN	PENNE IN PARADEISSAUCE	BACKFISCH
mit Birnenkompott		mit Spätzle	dazu Chinakohlsalat	dazu Gärtner Mix-Salat	mit Petersilerdäpfeln
			mit klarer Marinade	mit klarer Marinade	dazu Karottensalat
			M	M	D
			0,4	0,4	-
			0,4	0,4	1,2
	   	 		   	  



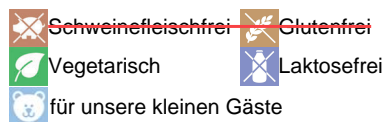
Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

BIO-ANTEIL 40 %

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A = glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Ei D = Fisch E = Erdnuss
 F = Soja G = Milch oder Laktose H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf
 N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere
 - = keine deklarationspflichtigen allergenen Zutaten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TAGESTELLER	VOLLKORNMAKKARONI mit Kräuterrahmsauce dazu Chinakohlsalat mit klarer Marinade A,G 9,6 - 0,1 M 0,1	SCHWEINSRAHMGULASCH mit Semmelknödel C,G 4,0	ALASKA-SEELACHS-WÜRFEL IN TOMATEN-Mozzarellasauce mit Reis A,D,G 5,7	GEMÜSEBÄLLCHEN m. Vollkorn-Couscous u. Mediterranem Gemüse A,C,G,L,N 6,1	BIO-KARTOFFEL-NUDEL-AUFLAUF MIT FASCHIERTEM dazu Karottensalat A,C,G 3,9 - 1,2
SCHWEINEFLEISCH FREIER TELLER	FRISCHKÄSETASCHEN mit feinem Rahmgemüse A,C,G 4,3	VOLLKORNSPIRALEN MIT GEFLÜGELBOLOGNESE dazu Gärtner-Mix-Salat mit klarer Marinade A,L 3,3 - 0,3 M 0,4	KNUSPER-BACKFISCH mit Kartoffelpüree dazu Chinakohlsalat mit klarer Marinade B,G 3,5 - 0,4 M 0,4	TRUTHAHNEMEDAILLONS mit Kräuterbuttersauce und Gemüsereis G 4,3	GEB. KARFIOLRÖSCHEN mit Petersilkartoffeln Sauce-Tartare A,C,G 4,5 G,M 0,3
VEGETARISCHER TELLER	BIO-TOPFENSCHMARREN Warmes Weichselkompott A,C,G 6,9 - 1,9	GEMÜSECURRY mit Jasminreis A,G,M 6,6	KRAUTFLECKERL A,C 4,6	RÖSTINCHEN mit Gemüseallerlei G 4,0	BIO-PENNE mit Frischkäsesauce dazu Karottensalat A,G 9,4 - 1,2
SCHMANKERL TELLER	BIO-APFELSTRUDEL Vanillesauce A 6,8 G 1,6	GEMÜSEPALATSCHINKEN mit fruchtigem Tomatenragout A,C,F,G 3,9	RINDFLEISCH-BULGURLAIBCHEN MIT cremiger Polenta dazu Chinakohlsalat mit klarer Marinade A,C,G,M 2,7 - 0,1 M 0,1	KÄSESPÄTZLE dazu roter Rübensalat A,C,G 5,7 - 0,7	GEB. HÜHNERSCHNITZEL mit Risipisi dazu Karottensalat A,C,G 6,4 - 1,2
GLUTENFREIES MENÜ	HÜHNERRAGOUT mit Spiralen dazu Chinakohlsalat mit klarer Marinade G 4,3 - 0,4 M 0,4	HOKIFILET IN KRÄUTERBUTTERSAUCE mit Erdäpfeln, Gemüse B,G 4,3	AUSBURGER GEBRATEN mit Erdäpfelpüree und Karottenscheiben L 4,4	ERDÄPFEL BROCCOLIAUFLAUF dazu roter Rübensalat G,G 2,7 - 0,7	MARILLENPALATSCHINKEN mit Birnenkompott L 4,6











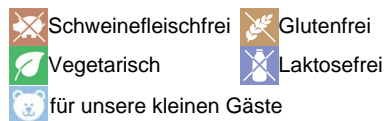
Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

BIO-ANTEIL 40 %

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A = glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Ei D = Fisch E = Erdnuss
F = Soja G = Milch oder Laktose H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf
N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere
- = keine deklarationspflichtigen allergenen Zutaten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
LAKTOSEFREIES MENÜ	BE	BE	BE	BE	BE
	A, B 0,2	A, L 4,0	O, O 7,0	A, O 0,7	A, O, L 4,5
	HOKIFISCHFILET IN Tomaten-Zucchini-sauce mit Salzkartoffeln	SAFTFLEISCH mit Hörnchen dazu Gärtner-Mix-Salat mit klarer Marinade	REISAUFLAUF mit Apfelkompott	RINDSCULASCH mit Spätzle	POLPETTI GEMISCHT IN PARADEISSAUCE mit Salzordäpfeln dazu Karottensalat
	-	- 0,3 M 0,4	-	-	- 1,2
	 	 		 	



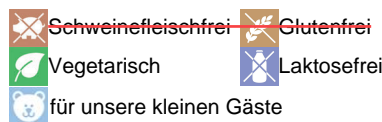
Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

BIO-ANTEIL 40 %

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A = glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Ei D = Fisch E = Erdnuss
 F = Soja G = Milch oder Laktose H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf
 N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere
 - = keine deklarationspflichtigen allergenen Zutaten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TAGESTELLER	FALAFEL BE mit Jasminreis und Gemüsepaprikasauce A,C,G 8,8 	GEB. FISCHSTÄBCHEN BE Kartoffelsalat A,D,G 2,6 - 1,7 	RINDSGESCHNETZELTES STROGANOFF BE mit Hörnchen A,G,M 6,1 	GRIEBSCHMARREN BE Mangomus A,C,G 8,4 - 1,7 	GEMÜSELASAGNE BE dazu Gurkensalat A,G 5,8 G 0,8
SCHWEINEFLEISCH FREIER TELLER	VOLLKORNSPAGHETTI A,F,L 8,7 mit Soja-Bolognese mit Hartkäse dazu Chinakohlsalat mit klarer Marinade G,G - 0,1 M 0,1 	WILDLACHSDÄLLECHEN A,B,G 8,8 mit Kräuter-Frischkäsesauce, Reis und Gemüse 	GERÖSTETE KNÖDEL A,C,G 8,8 dazu Eisbergsalat mit Joghurdressing - 0,1 G,M 0,2 	BIO-MARILLEN A,C,G 8,7 PALATSCHINKEN BIO-Milch mit G 1,0 	FASCH-PUTENLAIBCHEN A,G,G,M 5,2 gobacken m. Kartoffelpüree und Erbsen
VEGETARISCHER TELLER	BIO-RAHMFISOLEN A,C,G 2,4 mit Kartoffelgratin 	GEMÜSENUDEL-TASCHE A,C,G 5,3 in Tomatensauce dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade - 0,1 M 0,1 	VEGGIE-BURGER A,C,G,L 4,7 mit Rahmspinat 	CREMIGE KÄSENUDELN A,C,G 4,3 dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade - 0,3 M 0,1 	KARTOFFELPUFFER G 5,1 mit Gemüseallerlei
SCHMANKERL TELLER	CHICKEN WINGS - 4,6 mit Potatoe Wedges Joghurt-Kräutersauce C,G,M 0,5 	KARTOFFEL-TOPFEN-LAIBCHEN MIT C,G,L 4,2 Erbsen-Karottengemüse Schnittlauch-Dip C,G,M 0,4 	BIO-MUSCHELNUDELN A,G 10,5 mit Tomaten-Obersauce dazu Eisbergsalat mit Joghurdressing - 0,1 G,M 0,2 	PAPRIKAHENDLRAGOUT A,C,G 5,6 mit Kaiserspätzle dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade - 0,3 M 0,1 	ALASKA-SEELACHS GEB. A,C,D,G 4,1 in Vollkornpanade mit Petersilkartoffeln dazu Gurkensalat G 0,8
GLUTENFREIES MENÜ	TOPFENPALATSCHINKEN G,G 4,9 mit Vanillesauce 	SCHWEINSULASCH G 5,2 mit Spiralen dazu Sport-Mix-Salat mit klarer Marinade - 0,1 M 0,1 	HÜNERCURRY G,M 4,8 mit Basmatireis 	LEBERKÄSE G 3,8 mit Cremegemüse und Salzerdäpfeln 	CREMIGE POLENTA MIT G 2,2 Feinschmeckergemüse



Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

BIO-ANTEIL 40 %

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A = glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Ei D = Fisch E = Erdnuss
 F = Soja G = Milch oder Laktose H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf
 N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere
 - = keine deklarationspflichtigen allergenen Zutaten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TAGESTELLER	ALASKA-SEELACHSFILET BE in Kräuterrahmsauce mit Penne dazu Chinakohlsalat mit klarer Marinade A,D,G 5,4 - 0,1 M 0,1 	BIO-LINGUINE BE mit Gemüse-Bolognese mit Hartkäse A,L 7,5 C,G 	LINSEN-GEMÜSEINTOPF BE mit Serviettenknödeln A,C,G,L,M 6,8 	PUTENLEBERKÄSE GEB. BE mit Kartoffelpüree und Erbsen-Karotten Gemüse A,C,G 5,5 	GEMÜSERÖSTI BE mit Rahmspinat A,C,G 3,6
SCHWEINEFLEISCH FREIER TELLER	SCHOLLE GEBACKEN A,D,G 1,0 mit Bechamelkartoffeln und Broccoli 	VOLLKORNSPIRALEN MIT PUTEN-CARBONARASAUCE A,C,G 9,0 dazu Karottensalat - 1,2 	BIO-POLENTAHERZEN A,G 5,0 mit Rahmfisolen 	PIZZA NUDELN A,C,G 5,2 dazu Gurkensalat - 0,0 	BEEFBURGER A,G,M 4,4 mit Ricipici dazu Gärtner Mix-Salat mit Joghurtdressing - 0,3 G,M 0,2
VEGETARISCHER TELLER	LOS PALATSCHINKOS A,C,G 3,3 mit Tomatenragout dazu Chinakohlsalat mit klarer Marinade - 0,1 M 0,1 	BÄRLAUCHLAIBCHEN A,G 3,6 mit Sonnengemüse und Schnittlauchsauc A,G 	SPINATRAVIOLI IN A,C,G 4,8 Käsesauce dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade - 0,1 M 0,1 	BIO-GRIEKKOCH NACH "GROßMUTTERS ART" A,G 4,1 Kakaozucker F 1,0 	MAKKARONIAUFLAUF A,C,G 6,8 dazu Gärtner Mix-Salat - 0,3 mit Joghurtdressing G,M 0,2
SCHMANKERL TELLER	SPÄTZLEPFANNE A,C,G 4,7 dazu Chinakohlsalat - 0,1 mit klarer Marinade M 0,1 	BUNTER HÖRNCHEN-NUDELTOPF A,C,G,M 2,2 mit Fleischbällchen 	SCHWEINSGESCHNETZELTES 5,8 mit Reis 	BUCHWEIZENAUF LAUF A,C,G 8,0 Beerenröster - 2,5 	CHILI SIN CARNE A,F 1,1 BIO-Semmel A 2,4
GLUTENFREIES MENÜ	TOPFEN-HIRSEAUFLAUF G,G 8,0 m-Erdbeer Pfirsichmark 	FASCIERTER BRATEN G,G,L 2,0 mit Erdäpfelpüree dazu Karottensalat - 1,2 	BACKFISCH D 5,4 mit Petersillerdäpfeln - dazu Eisbergsalat - 0,4 mit Joghurtdressing G,M 0,2 	GEMÜSEPAELLA 3,4 mit Paradeisragout 	ERDÄPFEL G,G 2,7 BROCCOLIAUFLAUF dazu Gärtner Mix-Salat - 0,3 mit Joghurtdressing G,M 0,2




















Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

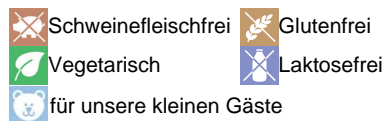
BIO-ANTEIL 40 %

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A = glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Ei D = Fisch E = Erdnuss
F = Soja G = Milch oder Laktose H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf
N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere
- = keine deklarationspflichtigen allergenen Zutaten

LAKTOSEFREIES
MENÜ

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>SCHOLLE GEBACKEN ^{AB} 5,0</p> <p>mit Petersilkartoffeln</p> <p>dazu Chinakohlsalat - 0,4</p> <p>mit klarer Marinade ^M 0,4</p>	<p>SPAGHETTI ^L 5,4</p> <p>MIT SAUCE BOLOGNESE -</p> <p>dazu Karottensalat - 24,7</p>	<p>KRAUTFLECKERL ^{A,O} 0,5</p>	<p>POLPETTI GEMISCHT ^{A,O,L} 1,5</p> <p>in Paradeissauce</p> <p>mit Salzerdäpfeln</p>	<p>MARILLEN ^O 4,6</p> <p>PALATSCHINKEN</p> <p>mit Birnenkompott</p>
  	   	   	 	   



Menüplanänderungen, Druck-
und Satzfehler vorbehalten

BIO-ANTEIL 40 %

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A = glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Ei D = Fisch E = Erdnuss
F = Soja G = Milch oder Laktose H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf
N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere
- = keine deklarationspflichtigen allergenen Zutaten

L002

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
SCHWEINEFLEISCH FREIER TELLER	PUTENKNACKWURST ^{A,G} 1,0 gebraten mit Bechamel- Kartoffeln und Erbsen	PANCAKES ^{A,C,G} 3,4 Marillenmus - 2,4	PUTENSCHINKEN ^{A,C,G} 4,0 FLECKERL ÜBERBACKEN dazu roter Rübensalat - 0,7	OMELETTE ^{A,C,G} 0,2 mit Spinat und Salzkartoffeln	ALASKA SEELACHS ^{A,D,G} 4,8 Müllerin Art mit Risipisi dazu Eisbergsalat - 0,1 mit Joghurtdressing ^{G,M} 0,2
VEGETARISCHER TELLER	KÄSE-TORTELLONI ^{A,C,G} 4,7 mit Wiener Tomatensauce dazu Gurkensalat ^G 0,8	ZARTWEIZENRISOTTO ^{A,C,G} 4,5 dazu Gärtner Mix-Salat - 0,3 mit klarer Marinade ^M 0,1	EIERNOCKERL ^{A,C,G} 3,4 dazu roter Rübensalat - 0,7	SPINAT-RICOTTA-KNÖDEL ^{A,C,G} 5,3 mit Salzkartoffeln und Tomatenragout	BIO-HÖRNCHENAUF LAUF ^{A,C,G,L} 9,1 dazu Eisbergsalat - 0,1 mit Joghurtdressing ^{G,M} 0,2
GLUTENFREIES MENÜ	HASCHEESPIRALEN ^L 5,0 dazu Gurkensalat ^G 0,0	MILCHREIS ^G 5,0 mit Beerenröster	HÜHNERBRUST NATUR ^G 1,0 mit cremiger Polenta	HOKIFILET ^{G,C} 1,0 IN KRÄUTERBUTTERSAUCE mit Erdäpfeln, Gemüse	ERDÄPFEL ^{G,C} 2,7 BROCCOLIAUF LAUF dazu Eisbergsalat - 0,1 mit Joghurtdressing ^{G,M} 0,2
















Menüplanänderungen, Druck-
und Satzfehler vorbehalten

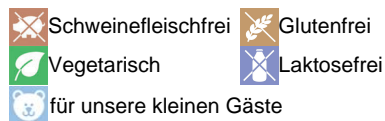
BIO-ANTEIL 40 %

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A = glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Ei D = Fisch E = Erdnuss
F = Soja G = Milch oder Laktose H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf
N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere
- = keine deklarationspflichtigen allergenen Zutaten

**LAKTOSEFREIES
MENÜ**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	BE	BE	BE	BE	BE
	3,4	4,3	3,7	3,4	3,2
	GEMÜSEPAELLA mit Paradeisragout	SAFTFLEISCH mit Hörnchen dazu Karottensalat	RINDSGULASCH mit Spätzle	PENNE IN PARADEISSAUCE dazu Gärtner Mix Salat mit klarer Marinade	HOKIFISCHFILET IN Tomaten-Zucchini-sauce mit Salzkartoffeln
	-	-	-	-	-
	M	M	M	M	M
	0,4	1,2	0,3	0,4	0,4
	  	  	 	  	 



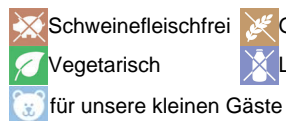
Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

BIO-ANTEIL 40 %

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A = glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Ei D = Fisch E = Erdnuss
 F = Soja G = Milch oder Laktose H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf
 N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere
 - = keine deklarationspflichtigen allergenen Zutaten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Wir wünschen einen schönen Ostermontag!</p>	TAGESTELLER	BE	BE	BE	BE	
	SCHWEINEFLEISCH FREIER TELLER		FLORENTINER NUDELN A,C,G 4,9 mit gebratenen Hühnerbruststücken dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade M 0,1	SEEHECHTNUGGETS IN A,C,D,F,L 8,8 Backteig mit Kung Fu- Gemüse und Jasminreis	GEMÜSESCHNITZEL A,C,G,L 4,7 m.Bechemel-Kartoffeln dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade M 0,1	
	VEGETARISCHER TELLER		 PUTENBRATWÜRSTEL G 2,8 mit Kartoffelschmarren und Sauerkraut 	 GEMÜSEPALATSCHINKEN A,C,F,G 3,8 mit fruchtigem Tomatenragout 	 LACHSWÜRFEL IN RAHM A,B,G 7,8 SAUCE MIT HÖRNCHEN und Sonnengemüse 	 KRAUTFLECKERL A,G 4,6
	SCHMANKERL TELLER		NUTELLA-TOPFENKNÖDEL A,C,F,G,H 7,2 mit Haselnussbröseln BIO-Milch G 1,0	KICHERERBSENEINTOPF A 3,9 mit Vollkorn-Couscous	CHAMPIGNONSAUCE A,C,G 4,2 mit Serviettenknödel	BIO-NUDELAUFLAUF A,C,G 7,7 dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing G,M 0,2
	GLUTENFREIES MENÜ		 ALASKA-SEELACHSWÜRFEL G 2,8 IN DILLSAUCE mit Salzerdäpfeln 	 RAHMFIGOLEN G 2,8 mit Röstinchen 	 MARILLENPALATSCHINKEN 4,8 mit Birnenkompott 	 HÜHNERCURRY G,M 4,8 mit Basmatireis



Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

BIO-ANTEIL 40 %

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A = glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Ei D = Fisch E = Erdnuss
 F = Soja G = Milch oder Laktose H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf
 N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere
 - = keine deklarationspflichtigen allergenen Zutaten

