**STAND: 12.03.2018**

Für eventuell notwendig werdende kurzfristige Änderungen des Menüplanes oder der verwendeten Lebensmittel bitten wir im Voraus um Verständnis. Aus organisatorischen Gründen kann dies leider nicht ausgeschlossen werden. Weiterhin möchten wir darauf hinweisen, dass in unseren Speisen generell Spuren von Ei, Gluten, Milch/Laktose; Soja, Senf, Hülsenfrüchten; Fisch, Nüssen, Sellerie; Lupine, Schwefeldioxid und Sesam enthalten sein können.

09. KW – VOM 01.03. BIS 02.03.

Do	veg. Hoppel-Poppel Zwergensaft rot	GLUT WEIZEN, SOJA, LAKT
	Zutaten: Apfelsaft** 41%, Traubensaft** 35%, Möhrensaft** 11%, Heidelbeersaft* 4,8%, Erdbeermark** 3 %, Hagebuttenmark* 3 %, Birnensaft** 2 %, Sanddornmark** 0,2 %;	
	**aus biodynamischem Anbau, *kontrolliert biologischer Anbau	
Fr	Gräupchen-Gemüse-Eintopf, Brot Fruchtquark	SELL, GLUT GERSTE, LAKT GLUT WEIZEN, ROGGEN LAKT

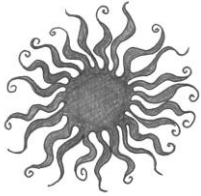
10. KW – VOM 05.03. BIS 09.03.

Mo	Penne, Tomatensoße, Reibekäse Chicoréesalat	GLUT WEIZEN LAKT, SELL LAKT LAKT
Di	Parboiled Reis mediterranes Grillgemüse Tzatziki Apfel	EVTL. SELL LAKT
Mi	Kartoffeln, Blumenkohl-Sahnesoße, Snackbällchen	LAKT, EVTL. SELL SOJA, GLUT WEIZEN, DINKEL
	Zutaten: Vollkornreis*, roter Paprika* (16%), Tomaten* (14%), Tofu (14%)* (Wasser, SOJABOHNEN*, Gerinnungsmittel: Calciumsulfat/Nigari), Semmelbrösel* (WEIZENMEHL*, Wasser, Salz, Hefe*), Zwiebeln* (7%), DINKELFLOCKENMEHL*, Sonnenblumenkerne*, Maismehl*, Meersalz, Tomatenmark*, Olivenöl*, Gewürze*, Sonnenblumenöl*	
	Russisch Brot	GLUT WEIZEN, DINKEL, GERSTE, EI
	Zutaten: WEIZENMEHL*, DINKELVOLLKORNMEHL* (7%), Zucker*, Karamellsirup* (3%), HÜHNEREIWEIßPULVER*, GERSTENMALZSIRUP*, stark entölter Kakao*, Vanille*, Trennmittel: Magnesiumcarbonat; Gewürze*. *aus kontrolliert biologischem Anbau.	

Do	Kamut-Risotto mit Frühlingsgemüse, Sahnesoße Vanillepudding	GLUT, EVTL. SELL LAKT LAKT
Fr	Kartoffel-Lauch-Käse-Eintopf, Mischbrot Knabbergemüse	LAKT, EVTL. SELL GLUT WEIZEN, ROGGEN

11. KW – VOM 12.03. BIS 16.03.

Mo	Spirelli-Gemüse-Auflauf mit Sahnesoße Gurkensticks	GLUT WEIZEN, LAKT LAKT
Di	Basmatireis, Buttermöhren, Linsentaler Löffelbiskuit	LAKT GLUT HAFER, EI, LAKT GLUT DINKEL, EI
Mi	Kartoffeln, Rahmspinat,	LAKT



	Rührei	EI, LAKT
	Feine Möhrenrohkost	
Do	Milchreis,	LAKT
	Zimtucker, Apfelmus, Banane	
Fr	Kartoffelsuppe mit gebackenem Wurzelgemüse	LAKT, SELL
	Brot	GLUT WEIZEN, ROGGEN
	Rote Grütze mit Vanillesoße	LAKT
12. KW – VOM 19.03. BIS 23.03.		
Mo	Volanti,	GLUT WEIZEN
	Tomatensoße,	LAKT, SELL
	Reibekäse	LAKT
	Multivitaminsaft	
Di	Parboiled Reis,	
	senegalesisches Mafé (Gemüsepfanne mit Erdnuss)	ERDNUSS, SOJA(SAUCE), EVTL. SELL, SENF
	Lukullus-Keks	GLUT DINKEL, LAKT, SOJA
Zutaten: DINKELmehl* (62%), Rohrohrzucker*, BUTTER* (15%), Invertzuckersirup*, VollMILCHpulver*, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat, Ammoniumhydrogencarbonat), Meersalz, nat. Butteraroma, Emulgator (SOJAlecithin*)		
Mi	Butterkartoffeln,	LAKT
	Frühlingsquark	LAKT
	Gurkensalat	
Do	Semmelknödel,	GLUT WEIZEN, EI
Zutaten: WEIZENMEHL*, Wasser, VOLLEI* (pasteurisiert), Hefe, Zucker*, Salz, Rapsöl*		
	Champ.-Möhren-Rahmgemüse,	LAKT, EVTL. SELL
	Parmesan	LAKT
	Gelbe Fruchtgrütze	
Fr	vegetarischer Borschtsch,	LAKT, EVTL. SELL
	Fladenbrot	GLUT WEIZEN, GERSTE, SESAM
	Joghurtdessert	LAKT
13. KW – VOM 26.03. BIS 30.03.		
Mo	Gnocchi Sardi,	GLUT WEIZEN
	Käsesoße mit gebackenem Broccoli	LAKT
	Banane	
Die	Basmatireis,	
	Rote-Linsen-Kürbis-Curry	SOJA
	bunte Gemüserohkost	
Mi	Kartoffelpüree,	LAKT
Mi	Kartoffelpüree,	LAKT
	Gemüseragout in Tomatensoße,	EVTL. SELL
	Feta	LAKT
	Erdbeerquark	LAKT
Do	FERIEN	
Fr	KARFREITAG	