

## KW 12: 18.03. – 22.03. 2019

**Montag**  
18.3.

Tomaten-Mozzarella-Soße, Erbsen und Karotten „naturell“, Spaghetti aus Hartweizengrieß G,G1,M,Me,La



Kasseler vom Schwein mit Sauerkraut, Kartoffelpüree 20,M,Me,La



Naturjoghurt M,Me,La

🍴  
oder

Birne



**Dienstag**  
19.3.

**\*\*\*Nur für Kaltauslieferung geeignet\*\*\***  
Putengulasch in klassischer Geflügelsoße, Buntes Gartengemüse „naturell“, Schneckenudeln G,G1,M,Me,La,S



Eieromelette „Natur“, Rahmspinat, Salzkartoffeln Ei,M,Me,La



Quark Vanille 1,M,Me,La

🍴  
oder

Kiwi



**Mittwoch**  
20.3.

Mini-Hähnchenschnitzel; paniert, Geflügelrahmsoße, Schwäbische Eierspätzle, Rohkostplatte (Karotte, Gurke, Paprika gelb, Paprika rot) G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S



Fischfrikadelle, Rahmkartoffeln (BIO), Rohkostplatte (Karotte, Gurke, Paprika gelb, Paprika rot) G,G1,Fi,M,Me,La,S



H-Milchpudding Schoko M,Me,La

🍴  
oder

Banane



**Donnerstag**  
21.3.

„Schwäbisches Linsengericht“, mit Eierspätzle und Würstchen 3,20,G,G1,Ei,S



Bandnudeln, Käsesoße, Naturelle Möhren mit Gewürzen fein abgeschmeckt G,G1,M,Me,La,S



Erdbeerjoghurt 2,M,Me,La

🍴  
oder

Apfel



**Freitag**  
22.3.

Tortelloni mit Tomaten-Mozzarella-Füllung (BIO), Paprikarahmsoße (BIO), Rote Bete Salat 9,G,G1,Ei,M,Me,La,S



Kap Seehecht, paniert aus nachhaltiger Fischwirtschaft, Stampfkartoffeln, Rote Bete Salat 9,G,G1,Fi,M,Me,La



Quark Stracciatella M,Me,La

🍴  
oder

Trauben, hell



Sw = enthält Schweinefleisch 1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n)  
10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz Allergeninformationen: siehe Bestellblatt