

WOCHENSPEISEPLAN

20. – 25.03.

MONTAG	Bärlauch-Pasta mit Kirschtomaten aus dem Backofen (Vegan, GG)	7,80 €
	Mangold-Linsencurry mit Kurkumareis (M, GG)	7,80 €
DIENSTAG	Möhren-Küchlein mit Bärlauch-Zaziki und Blattsalat (GG, M, E)	7,80 €
	Wirsing in Erdnuss-Sauce und Bulgur (Vegan, N)	7,80 €
MITTWOCH	Frühlingsstrudel mit Bärlauch-Dip und Blattsalat (Vegan, GG)	7,80 €
	Ratatouille mit cremiger Polenta (GG, M)	7,80 €
DONNERSTAG	Bärlauch-Reis-Wok mit Tofu (Vegan, S)	7,80 €
	Ragout vom Rind mit Bandnudeln (GG, M)	9,90 €
FREITAG	Frühlingsgemüse-Lasagne mit Bärlauch-Sauce (GG, M)	7,80 €
	Panierte Champignons mit Kartoffelsalat und Joghurt-Dip (GG, Vegan)	7,80 €
SAMSTAG	Tagesgericht	
	Ofengemüse mit Kartoffeln und Dillschmand (M)	7,80 €

ALLERGENE



glutenhaltiges
Getreide (GG)



Eier (E)



Nüsse (N)



Milch (M)



Sellerie (SE)



Sesam-
samen (SM)



Weich-
tiere (W)



Krebstiere (K)



Fische (F)



Soja-
bohnen (S)



Schalen-
früchte (SF)



Senf (SN)



Sulfite (SU)



Lupinen (L)