






Unser Speiseplan für diese Woche

KW 15

08.04. - 12.04.2024

Montag 08.04.	Mittagessen		Tellerrösti	-
			Cremige Tomatensauce	19
			Bunte Gemüsepfanne	-
			Gemischter Salat	-
			Bunter Obstkorb	
Dienstag 09.04.	Mittagessen		Frühlingsgemüse-Kartoffel-Eintopf mit Karotten, Erbsen, Lauch	-
			Bauernbrot	20
			Milchreis mit Zimt & Zucker	19
Mittwoch 10.04.	Mittagessen		MSC-Fischragout in Kräutersauce	19,27
			gedämpfte Kartoffeln	20
			Vegetarisch: Vegetarisches Gemüsegulasch (Zucchini, Paprika, Karotte, Weißkraut)	19
			Bunter Obstkorb	
Donnerstag 11.04.	Mittagessen	 	Bio-Rind Cevapcici	20,31
			Tomatenreis	-
			Joghurtdip	19
			Bunter Salat	-
			Bio-Geflügel Cevapcici	20,31
Freitag 12.04.	Mittagessen		Bio-Vollkornnudeln	20
			Rote Pestorahmsauce	19
			geriebener Gouda	19

Die Speisen sind frei von Farb- und Konservierungsstoffen sowie Geschmacksverstärkern, mild gewürzt und nur wenig gesüßt. Unsere Menüs sind ernährungsphysiologisch ausgewogen. **Änderungen vorbehalten!**

Allergene: (Alle Allergene verstehen sich inklusive derer Erzeugnisse!)

18 = Schwefeldioxid

19 = Milch (& Laktose)

20 = Gluten

21 = Soja

22 = Sellerie

23 = Senf

24 = Sesam

25 = Lupine

26 = Erdnuss

27 = Fisch

28 = Krebstiere

29 = Weichtiere

30 = Schalenfrüchte

31 = Eier

2 = Antioxidationsmittel

11 = Säuerungsmittel

12 = Stabilisatoren

14 = Nitritpökelsalz



DER KONRADHOF
Weil wir wissen wo's herkommt!