



Unser Speiseplan für diese Woche

KW 18

29.04. - 03.05.2024

Montag 29.04.	Mittagessen		Käsespätzle Röstzwiebeln Bunter Obstkorb Bunter Salat	20,31,19 -
Dienstag 30.04.	Mittagessen		Bio-Kartoffelpüree Erbsengemüse Rahmsauce Zitronenkuchen	19 - 19 20,19,31
Mittwoch 01.05.			„Feiertag“	
Donnerstag 02.05.	Mittagessen		Lachsragout in Kokosnussmilch Bio-Vollkornreis Vegetarisch: Kaisergemüseragout Gemischter Salat Bunter Obstkorb	27 - 19
Freitag 03.05.	Mittagessen		Bio-Rind Bolognesesauce Bio-Puten Bolognesesauce Vegetarisch: Gorgonzolasauce Bio-Farfalle geriebener Gouda	- - 19 20 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