





# Unser Speiseplan für diese Woche

KW 19

06.05. - 10.05.2024

Montag 06.05.	Mittagessen		Kichererbseneintopf (Kartoffeln, Kichererbsen, Karotte, Lauch, Sellerie)	19
			Bauernbrot	20
			Kirsch-Quark-Schokoladen Dessert	19
			Bunter Obstkorb	
Dienstag 07.05.	Mittagessen		Ravioli mit Tomatenfüllung	20
			Käsesauce	19
			Bunter Salat	
Mittwoch 08.05.	Mittagessen		MSC-Seelachsfilet „Natur“	27
			Bio-Risolee Kartoffeln	-
			Senfsauce	23
			Vegetarisch: Linsenbolognese	-
			Bio-Spiralen	20
			Bunter Obstkorb	
Donnerstag 09.05.			„Feiertag“	
Freitag 10.05.	Mittagessen		Bio Mini-Geflügelleberkäse	-
			Bio-Kartoffelstampf	19
			Bio-Bratensauce	-
			Karottengemüse	-
			Vegetarisch: Kaspressknödel	19,20,31
			Frühlingsgemüse (Erbsen, Karotten, Lauch) in heller Sauce	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!