

27.03.23 bis 31.03.23

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MITTAG	Knackiger Chinakohl und frischer Randigsalat dazu Joghurtdressing ^{G,L,M}	Hausgemachte Gemüsebrühe ^{F,L,M} mit Dinkel Backerbsen ^{A10,A11,A12,C} und frischem Schnittlauch ^{<AL1123}	Frischer Blattsalat und Apfel-Karottensalat ^{H,L,M} dazu weißes Balsamicodressing ^{L,M}	Frischer Blattsalat und Gurkensalat dazu Frenchdressing ^{<AL1143}	Hausgemachte Petersilienwurzelsuppe ^{A11,G14,L,M} dazu hausgemachtes Pesto ^{<AL1152 <AL1153}
	Dinkel Bio Spaghetti ^{A10,A11,A12,C,G} an Sauce Bolognese ^{A10,A11,A12,G,L,M} dazu geriebener Parmesan ^{G40}	Gebratene Gemüse- Laibchen ^{A11,C11,G30} dazu rassiger Paprikareis und bäriger Sauerrahmdip ^{G12,G14}	Süße gefüllte Palatschinken ^{A10,A11,A12,C,H} Hausgemachter Marillenkompott	Feine Waller Bällchen ^{A11,C11,F11,G14} dazu cremigtes Kartoffelpüree ^{*14,G13,G14} und Kräuterrahmsauce ^{A11,G14,L}	Runde Semmelknödel ^{A,C,G} dazu Frischkäse-Lauchgemüse ^{A,G}
	fruchtige Tomatensauce ^{L,N}			Karotten-Erbsegemüse ^G	
	Frische Banane Jause: Karotte	Vanillepudding ^G	Frischer Apfel Jause: Grissini ^A	Feine Bio Joghurtcreme ^{G11,G12} Jause: Mandarine	Feine Fruchtcreme ^G



*14: Rheintaler Feldfrüchte, A: Glutenhaltige Getreide, A10: Glutenhaltiger Dinkel aus Vorarlberg, A11: Glutenhaltiger Bio Dinkel vom Martinshof, A12: Bio Ländle Maisriebel vom Dietrich, Laut, C: Eier, C11: Eierprodukte von Sennhof Eier, F: Sojabohnen, F11: Fische vom Stadler Hof Mäder, G: Milch, G11: Biomilch vom Stefan Riedmann, G12: Milchprodukte von Biobauern Sulzberg, G13: Milchprodukte vom Sennerei Schnifis, G14: Milchprodukte von Ländle Milch, G30: Milch & Milchprodukte aus Deutschland, G40: Milch & Milchprodukte aus EU-Länder, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesamsamen

