

## Mittagessen in der GTS vom 08.04. bis 12.04.2024

<b>Montag</b> 08.04.2024	<b>Menü 1</b> Rinderfrikadelle mit Reis und Lauchrahmgemüse (100% Bio)	<b>vegetarisches Menü 2</b> Tortelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta, dazu Spinatrahmsauce und Reibekäse	<b>Allergene</b> glutenhaltiges Getreide: Weizen, Milch und Milcherzeugnisse, Sellerie, Eier
	<b>Nachtisch</b> Obst		
<b>Dienstag</b> 09.04.2024	<b>vegetarisches Menü 1</b> Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Käsesauce (100% Bio)	<b>vegetarisches Menü 2</b>	<b>Allergene</b> glutenhaltiges Getreide: Weizen, Milch und Milcherzeugnisse, Sellerie
	<b>Nachtisch</b> Obst		
<b>Mittwoch</b> 10.04.2024	<b>Menü 1</b>	<b>vegetarisches Menü 2</b> Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) und kleine Kartoffeln (100% Bio)	<b>Allergene</b> Antioxidationsmittel, Milch und Milcherzeugnisse, Sellerie
	<b>Nachtisch</b> Obst		
<b>Donnerstag</b> 11.04.2024	<b>vegetarisches Menü 1</b>	<b>vegetarisches Menü 2</b> bunte Spirelli mit Brokkoli-Käse-Sauce und Reibekäse (100% Bio)	<b>Allergene</b> glutenhaltiges Getreide: Weizen, Milch und Milcherzeugnisse, Sellerie
	<b>Nachtisch</b> Obst		
<b>Freitag</b> 12.04.2024	<b>Menü 1</b> Hähnchenbrustfilet paniert mit Erbsenrahmgemüse und Spätzle	<b>vegetarisches Menü 2</b> Karthäuser Kloß mit Vanillesauce	<b>Allergene</b> glutenhaltiges Getreide: Weizen, Soja, Milch und Milcherzeugnisse, Eier, Sellerie, Senf
	<b>Nachtisch</b> Obst		

## Mittagessen in der GTS vom 15.04. bis 19.04.2024

<b>Montag</b> 15.04.2024	<b>Menü 1</b>	<b>vegetarisches Menü 2</b>	<b>Allergene</b>
		Linsengemüse mit Spätzle	Antioxidationsmittel, Eier, glutenhaltiges Getreide: Weizen, Sellerie, Schwefeldioxid
	<b>Nachtisch</b>	Obst	
<b>Dienstag</b> 16.04.2024	<b>Menü 1</b>	<b>vegetarisches Menü 2</b>	<b>Allergene</b>
	Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce, dazu Reis und Salat mit French-Dressing	Sojaschnitzel, Bohnengemüse aus grünen Bohnen mit Tomatensauce und Süßkartoffelgnocchi	Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel, Sellerie, Senf, Eier, Soja, glutenhaltiges Getreide: Weizen
	<b>Nachtisch</b>	Obst	
<b>Mittwoch</b> 17.04.2024	<b>Menü 1</b>	<b>vegetarisches Menü 2</b>	<b>Allergene</b>
		Gnocchi, dazu Tomatensauce und Reibekäse (100% Bio)	glutenhaltiges Getreide: Weizen, Sellerie, Milch und Milcherzeugnisse
	<b>Nachtisch</b>	Obst	
<b>Donnerstag</b> 18.04.2024	<b>vegetarisches Menü 1</b>	<b>vegetarisches Menü 2</b>	<b>Allergene</b>
	Hackbällchen vegan, dazu Bio Cous-Cous, Gemüse (Paprika, Karotten, Kichererbsen) und Paprikadip		Soja, glutenhaltiges Getreide: Weizen, Sellerie, Milch und Milcherzeugnisse, Antioxidationsmittel
	<b>Nachtisch</b>	Obst	
<b>Freitag</b> 19.04.2024	<b>Menü 1</b>	<b>vegetarisches Menü 2</b>	<b>Allergene</b>
	Kalbsrahmragout und Bio-Farfalle	Käse-Lauchsuppe mit Mini-Knusperbrötchen (100% Bio)	Milch und Milcherzeugnisse, glutenhaltiges Getreide: Weizen, Gerste, Sellerie
	<b>Nachtisch</b>	Obst	

## Mittagessen in der GTS vom 22.04. bis 26.04.2024

<b>Montag</b> 22.04.2024	<b>Menü 1</b>	<b>vegetarisches Menü 2</b>	<b>Allergene</b>
		Allgäuer Käsespätzle mit Erbsenrahmgemüse	glutenhaltiges Getreide: Weizen, Eier, Milch und Milcherzeugnisse
	<b>Nachtisch</b> Obst		
<b>Dienstag</b> 23.04.2024	<b>Menü 1</b>	<b>vegetarisches Menü 2</b>	<b>Allergene</b>
	Hähnchenbrustfilet paniert, dazu Paprikasauce, Eierknöpfle und Salat mit Joghurtdressing	Ratatouille mit Bio-Reis	Farbstoff, Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel, geschwefelt, glutenhaltiges Getreide: Weizen, Gerste, Milch und Milcherzeugnisse, Sellerie, Senf, Eier, Soja, Schwefeldioxid
	<b>Nachtisch</b> Obst		
<b>Mittwoch</b> 24.04.2024	<b>Menü 1</b>	<b>vegetarisches Menü 2</b>	<b>Allergene</b>
		Pfannkuchen mit Kirschgrütze	glutenhaltiges Getreide: Weizen, Eier, Milch und Milcherzeugnisse
	<b>Nachtisch</b> Obst		
<b>Donnerstag</b> 25.04.2024	<b>vegetarisches Menü 1</b>	<b>Menü 3</b>	<b>Allergene</b>
	Bio-Vollkornspaghetti, dazu Gerstenbolognese, Reibekäse, Salat mit Frenchdressing	Rinderfrikadelle mit feiner Sauce, dazu buntes Gemüse und Hörnchennudeln	Farbstoff, Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel, glutenhaltiges Getreide: Weizen, Gerste, Milch und Milcherzeugnisse, Eier, Sellerie, Senf, Soja
	<b>Nachtisch</b> Obst		
<b>Freitag</b> 26.04.2024	<b>Menü 1</b>	<b>vegetarisches Menü 2</b>	<b>Allergene</b>
		Spirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce und Reibekäse (100% Bio)	glutenhaltiges Getreide: Weizen, Sellerie, Milch und Milcherzeugnisse
	<b>Nachtisch</b> Obst		