

19.11. – 23.11.18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I konventionell</b>	Kasseler mit Honig aus dem Ofen, dazu Bratkartoffeln und Erbsen&Möhren	Lunchpaket mit Schinken (Schwein)	Spaghetti Bolognese (Rind) mit Wurzelgemüsen und frischem Parmesan	Geflügelbratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Hamburger (Rind) mit BBQ-Dipp und Gurkensalat
<b>allergene Inhaltsstoffe</b>		Weizen, Butter	Weizen (Spaghetti) Sellerie(Sauce) Parmesan(separat)	Senf (Wurst) Milch (Püree)	Weizen (Hamburger) Sellerie (BBQ)
<b>Anzahl</b>					
<b>Bio-Menü II vegetarisch</b>	Risotto mit Champignons, Tomaten und Kräutern, dazu frischer Parmesan	Lunchpaket mit Käse	Kartoffelgratin mit Ratatouillegemüse und Schafkäse	Tortellini al brodo In Gemüsebrühe mit Käse	Gnocchi mit Brokkoli in Gorgonzolasauce
<b>allergene Inhaltsstoffe</b>	Milchprodukte	Weizen, Butter, Käse	Sahne (Gratin) Schafskäse (separat)	Käse, Sellerie, Weizen	Weizen (Gnocchi) Milchprodukte(Sauce)
<b>Anzahl</b>					
<b>Nachtisch (Allergene)</b>	Götterspeise Waldmeister mit Vanillesauce (Sauce mit Milch)	Obstsalat	Karottenkuchen (Gluten, Ei, Butter)	Bayerischcreme (Milch) mit Waldbeeren	Kekse (Gluten, Butter)
<b>Salate (Ei, Käse, Fisch)</b> Joghurtdressing enthält Joghurt und Senf, Vinaigrette enthält Senf	Bunter Salat mit Ei und Schinken	Salat mit Fetakäse	Salat mit Mozzarella und Tomaten	Salat mit Grillgemüse	Salat mit gebackenem Camembert
<b>Anzahl</b>					
<b>Food to go, Ciabatta:</b> (Weizen, Milchprodukte)					Ciabattas: <b>I. Mozzarella/Rucola</b> <b>II. Schinken/Salat</b> <b>III. Käse/Salat</b>

Bio-Menü: Alle landwirtschaftlichen Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau/Zucht DE-ÖKO-006