

19.11. – 23.11.18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I konventionell	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
allergene Inhaltsstoffe		Weizen, Butter	Weizen (Spaghetti) Sellerie(Sauce) Parmesan(separat)	Senf (Wurst) Milch (Püree)	Weizen (Hamburger) Sellerie (BBQ)
Anzahl					
Bio-Menü II vegetarisch	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
allergene Inhaltsstoffe	Milchprodukte	Weizen, Butter, Käse	Sahne (Gratin) Schafskäse (separat)	Käse, Sellerie, Weizen	Weizen (Gnocchi) Milchprodukte(Sauce)
Anzahl					
Nachtisch (Allergene)	Götterspeise Waldmeister mit Vanillesauce (Sauce mit Milch)	Obstsalat	Karottenkuchen (Gluten, Ei, Butter)	Bayerischcreme (Milch) mit Waldbeeren	Kekse (Gluten, Butter)
Salate (Ei, Käse, Fisch) 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
Anzahl					
Food to go, Ciabatta: (Weizen, Milchprodukte)					Ciabattas: I. Mozzarella/Rucola II. Schinken/Salat III. Käse/Salat

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