

04.02. – 08.02.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I konventionell	Putengeschnetzeltes mit Djuvetsch-Reis	Spaghetti mit Rinderbolognese und frischem Parmesan	Frisch gebackener Fleischkäse (Schwein) mit Kartoffeln und Rosenkohl	Hähnchenbrust im Knuspermantel mit Champignon-Kohlrabi-Ragout und Spiralnudeln	Rheinischer Sauerbraten (Rind) mit Rotkohl und Knödeln
allergene Inhaltsstoffe		Weizen (Nudeln), Sellerie (Bolognese), Parmesan (separat)	Senf	Milchprodukte (Ragout) Ei+Weizen (Hähnchen) Weizen (Nudeln)	Senf
Bio-Menü II vegetarisch	Bandnudeln mit Ei und Spinat	Kartoffelauflauf mit Brokkoli, Tomaten und Käse	Rosenkohlquiche mit Gouda	Soja-Gulasch mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Farfalle mit Schwarzkohl, Kräutern und Parmesan
allergene Inhaltsstoffe	Weizen (Nudeln), Ei+Milch (Sauce)	Milchprodukte	Weizen, Milchprodukte, Eier, Sellerie	Soja Milchprodukte (Püree)	Weizen (Nudeln) Milchprodukte, Sellerie (Sauce)
Nachtsich (Allergene)	Obstsalat	Bananenkuchen (Butter, Weizen)	Grießpudding (Milch, Weizen)	Karamellcreme (Milch)	Kekse (Weizen)
Salate (Ei, Käse, Fisch) Joghurtdressing enthält Joghurt und Senf, Vinaigrette enthält Senf	Bunter Salat mit Thunfisch	Salat mit Camembert	Salat mit Grillgemüse	Tomatensalat mit Mozzarella	Salat mit gerösteten Champignons
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