

07.01. – 11.01.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I konventionell	Hähnchenbrust im Knuspermantel auf Champignonsauce mit Spiralnudeln und Wirsinggemüse	Lasagne mit Rind und Gemüse	Rinderfrikadelle auf Zwiebelsauce mit Kroketten und Blumenkohl	Gemüsepfanne mit Putenstreifen in Kokos-Curry-Sauce dazu Basmatireis	Kasseler aus dem Ofen (Schwein) mit Honig, dazu Schmorgemüse und Kartoffelgratin
allergene Inhaltsstoffe	Ei, Weizen (Knuspermantel) Milchprodukte (Sauce, Wirsing)	Milchprodukte, Weizen, Sellerie	Senf, Ei in den Frikadellen	Sellerie (Gemüse)	Senf (Fleisch) Milchprodukte (Gratin)
Anzahl					
Bio-Menü II vegetarisch	Kürbis-Kartoffel-Curry mit schwarzem Quinoa und Ei	Reispfanne mit Paprika, Champignons und Tomatensauce	Rosenkohlquiche mit Gouda	Bunter Nudelauflauf mit Gemüse und Tomatensauce	Linsenbratlinge auf Blattspinat in Rahmsauce mit Reis
allergene Inhaltsstoffe	Ei	Sellerie (Sauce)	Weizen, Eier, Milchprodukte	Weizen (Nudeln) Milchprodukte, Sellerie	Weizen (Bratling) Milchprodukte (Sauce)
Anzahl					
Nachtisch (Allergene)	Karamellpudding(Milch)	Blaubeerjoghurt (Milch)	Bananenkuchen (Gluten, Butter)	Obstsalat	Kekse (Weizen)
Salate (Ei, Käse, Fisch) Joghurtdressing enthält Joghurt und Senf, Vinaigrette enthält Senf	Bunter Salat mit Brie	Bauernsalat	Salat mit Ei und Käse	Salat mit gegrillten Gemüsen	Tomatensalat mit Feta
Anzahl					
Food to go, Ciabatta: (Weizen, Milchprodukte)					Ciabattas: I. Mozzarella/Rucola II. Schinken/Salat III. Käse/Salat