

14.01. – 18.01.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I konventionell	Putenragout mit Orange und Kürbis, dazu Potato-Wedges	Hühnerfrikassée mit Erbsen&Möhren, dazu Butterreis	Cordon bleu vom Schwein mit Spätzle und gebratenem Rosenkohl	Burritos mit Rinderhack, Bohnen und Gemüse, dazu Sour Cream	Frische Bratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut
allergene Inhaltsstoffe		Sellerie, Milchprodukte (Frikassée+ Reis)	Weizen, Ei, Käse (Cordon bleu) Weizen (Spätzle) Milchprodukte (Sauce)	Sellerie (Gemüse) Weizen(Burritos) Sauerrahm(separat)	Senf (Wurst) Milchprodukte (Püree)
Anzahl					
Bio-Menü II vegetarisch	Spinatknödel mit Champignonragout	Gnocchi mit Schwarzkohl und Tomaten	Kichererbsen-Tandoori mit Joghurt und Basmatireis	Lauch-Kürbis-Ragout mit Röstkartoffeln	Penne mit Fenchel, Tomaten und Kräutern
allergene Inhaltsstoffe	Ei, Weizen (Knödel) Sahne (Ragout)	Weizen (Gnocchi), Sellerie (Sauce)	Joghurt (separat)		Weizen (Nudeln), Sellerie (Sauce)
Anzahl					
Nachtisch (Allergene)	Marmorkuchen (Weizen)	Schokopudding (Milch)	Obstsalat	Bayrischcreme (Milch) mit Waldbeeren	Kekse (Weizen)
Salate (Ei, Käse, Fisch) Joghurtdressing enthält Joghurt und Senf, Vinaigrette enthält Senf	Salat mit Mozzarella und Tomaten	Großer Salat mit marinierten Champignons	Bunter Salat mit Thunfisch	Gurkensalat	Salat mit Oliven und Feta
Anzahl					
Food to go, Ciabatta: (Weizen, Milchprodukte)					Ciabattas: I. Mozzarella/Rucola II. Schinken/Salat III. Käse/Salat

