

21.01. – 25.01.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I konventionell</b>	Tagliatelle mit Putenstreifen, Champignons und Zucchini	Köttbullar (Rind) mit Preiselbeeren, Kartoffelpüree und Brokkoli	Hähnchenragout mit Blattspinat und Reis	Rindergulasch mit Apfelrotkohl und Spätzle	Italienische Gemüsepfanne mit Pute und Rigatoni
<b>allergene Inhaltsstoffe</b>	Weizen (Nudeln)  Milchprodukte, Weizen (Sauce)	Milchprodukte (Püree)		Weizen (Spätzle)	Weizen (Nudeln)
	<b>80</b>	<b>90</b>	<b>80</b>	<b>90</b>	<b>45</b>
<b>Bio-Menü II vegetarisch</b>	Gemüsepfanne in Kokos- Curry-Sauce mit Basmatireis	Maispfannkuchen mit Soja-Schnitzel, Bohnen und Sauerrahm	Gorgonzola-Quiche mit Spitzkohl	Kartoffelgratin mit Spinat, Tomaten und Ziegenkäse	Käse-Schnitzel auf geschmorten Gurken mit Tomatenreis
<b>allergene Inhaltsstoffe</b>		Weizen, Ei, Soja Sauerrahm (separat)	Milchprodukte, Eier, Weizen	Milchprodukte	Weizen, Ei, Käse, Sellerie
<b>Anzahl</b>	<b>40</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>25</b>
<b>Nachtisch (Allergene)</b>	Karamellcreme	Zitronenkuchen	Schokomousse (Milch)	Obstsalat	Kekse (Weizen)
<b>Salate (Ei, Käse, Fisch)</b> Joghurtdressing enthält Joghurt und Senf, Vinaigrette enthält Senf	Bauernsalat mit Feta	Bunter Salat mit Ei	Salat mit Grillgemüse	Gurkensalat	Apfel-Bete-Salat
<b>Anzahl</b>					<b>6</b>
<b>Food to go, Ciabatta:</b> (Weizen, Milchprodukte)					Ciabattas: <b>I. Mozzarella/Rucola 15</b> <b>II. Schinken/Salat 15</b> <b>III. Käse/Salat 4</b>

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