

11.02. – 15.02.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I konventionell	Geflügelbratwurst in Zwiebelsauce mit Paprika- Röstkartoffeln	Geschnetztes Schweinefilet mit grünen Bohnen, Tomaten und Penne	Hähnchenbrust mit Blattspinat, Karottenstiften und Reis	Rinderhackbällchen mit Peperoni, Honig und Tomaten auf Spiralnudeln	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree, Erbsen&Möhren
allergene Inhaltsstoffe	Senf, Sellerie (Bratwurst)	Weizen (Penne), Milchprodukte (Sauce)	Milchprodukte (Sauce)	Weizen (Nudeln)	Fisch, Weizen (Fischstäbchen) Milch(Püree)
Bio-Menü II vegetarisch	Risotto mit Champignons, Fenchel, Tomaten und frischem Parmesan	Grünkohl mit Kartoffeln und vegetarischer Bratwurst	Paprika-Spätzle mit Kräuter-Tomaten	überbackene Auberginen mit Sojafleisch und Mozzarella gefüllt, dazu Kartoffelgratin	Wok-Gemüse mit Basmatireis und gebackenen Samosas
allergene Inhaltsstoffe	Milch (Risotto) Parmesan separat	Senf, Sellerie	Weizen (Spätzle), Sellerie	Mozzarella, Soja (Auberginen) Milch, Sahne (Gratin)	Sellerie, Soja (Gemüse) Ei, Weizen (Samosas)
Nachtisch (Allergene)	Zitronenkuchen (Weizen, Ei)	Stracciatellacreme (Milch)	Schokopudding (Milch)	Obstsalat	Kekse (Weizen)
Salate (Ei, Käse, Fisch) Joghurtdressing enthält Joghurt und Senf, Vinaigrette enthält Senf	Salat mit Oliven und Mozzarella	Salat mit gegrillten Auberginen	Griechischer Bauernsalat	Salat mit Schinken und Käse	Gurkensalat
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