

11.03. – 15.03.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I konventionell</b>	Hähnchenbrust im Knuspermantel auf Djuvetsch-Reis	Putengeschnetzeltes in Champignon-Rahmsauce mit Kohlrabi und Fettuccine	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Erbsengemüse	Rinderbällchen in Currysauce mit Gemüse und Basmatireis	Schweineragout mit Äpfeln und Gemüsespätzle
<b>allergene Inhaltsstoffe</b>	Ei+Weizen (Hähnchenbrust, weizenfreie Portion auf Bestellung)	Weizen (Nudeln) Milchprodukte (Sauce)	Fisch, Ei, Weizen (Fischstäbchen) Milchprodukte (Püree+Erbsen)		Weizen (Spätzle)
<b>Bio-Menü II vegetarisch</b>	Gnocchi mit Blattspinat und Tomaten	Linsenbratling auf Bulgur-Gemüsepfanne	Kartoffelpfanne mit Champignons, Gemüse und Rührei	Bandnudeln mit Gemüsestreifen und frischem Parmesan	gebackene Kartoffeltaschen mit Quarkfüllung, dazu Tomatensauce und Gurkengemüse
<b>allergene Inhaltsstoffe</b>	Weizen (Gnocchi) Milch (Sauce)	Weizen	Eier	Weizen (Nudeln) Milch+Käse (Sauce)	Frischkäse (Taschen)
<b>Nachtisch (Allergene)</b>	Karamellcreme (Milch)	Obstsalat	Bananenkuchen (Ei, Butter, Weizen)	Vanillepudding (Milch)	Kekse (Weizen)
<b>Salate</b> (Ei, Käse, Fisch) Joghurtdressing enthält Joghurt und Senf, Vinaigrette enthält Senf	Salat mit Röstkartoffeln	Salat mit gegrillten Auberginen	Salat mit marinierten Champignons	bunter Salat mit marinierten Tomaten und Oliven	Gurkensalat
<b>Food to go, Ciabatta:</b> (Weizen, Milchprodukte)					Ciabattas: <b>I. Mozzarella/Rucola</b> <b>II. Schinken/Salat</b> <b>III. Käse/Salat</b>

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