

18.03. – 22.03.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I konventionell</b>	Spiralnudeln mit Putenstreifen, Champignons und Mangold	Gemüsepfanne mit Röstkartoffeln und Rinderhackbällchen	Geschmorte Hähnchenkeule mit grünen Bohnen und Tomatenreis	Burritos mit Rindfleisch, Bohnen, Mais und Sourcream	Hähnchenroulade mit Brokkolifüllung, dazu gebratene Schupfnudeln mit Gemüse
<b>allergene Inhaltsstoffe</b>	Weizen (Nudeln) Milchprodukte (Sauce)	Sellerie (Sauce)	Sellerie	Weizen (Burritos) Sellerie Sourcream separat	Weizen (Nudeln)
<b>Bio-Menü II vegetarisch</b>	Gemüsepfanne in Kokos-Curry-Sauce mit Basmatireis	Süßkartoffel-Lauch-Quiche mit Gouda und Tomaten	Grüne Nudeln mit Spinat, Tomaten und Thymianbratlingen	Risotto mit Erbsen, Champignons und Parmesan	Moussaka mit Soja-Fleisch, Auberginen und Tomaten
<b>allergene Inhaltsstoffe</b>	Sellerie	Milchprodukte, Eier, Weizen (Quiche)	Weizen (Nudeln+Bratlinge) Milchprodukte (Sauce)	Milchprodukte (Risotto), Parmesan	Milchprodukte (Moussaka)
<b>Nachtisch (Allergene)</b>	Limonencreme (Milch)	Obstsalat	Schokopudding (Milch)	Marmorkuchen (Weizen, Butter, Ei)	Kekse (Weizen)
<b>Salate (Ei, Käse, Fisch)</b> Joghurtdressing enthält Joghurt und Senf, Vinaigrette enthält Senf	Salat mit Brie	Salat mit gerösteten Champignons	Bauernsalat mit Feta	bunter Salat mit marinierten Tomaten und Oliven	Salat mit Thunfisch
<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