

13.05. – 17.05.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I konventionell	Piccata Milanese von der Hähnchenbrust mit Farfalle, Gemüse und Tomatenrahmsauce	Frische Bratwurst mit Kartoffeln, Kohlrabigemüse und Senfsauce	Ungarischer Rindergulasch mit Paprika und Knödeln	Pfannengyros von der Pute mit Reis und Zucchini-Auberginen-Gemüse	Paniertes Schollenfilet mit Rahmspinat und Röstkartoffeln
allergene Inhaltsstoffe	Weizen (Nudeln), Ei+Käse (Piccata) Sahne+Sellerie(Sauce)	Senf, Sellerie (Bratwurst aus Schweinefleisch) Milch (Kohlrabi)		Sellerie	Weizen, Ei, Fisch (Scholle) Sahne (Spinat)
Bio-Menü II vegetarisch	Kartoffel-Kürbis-Curry mit rotem Quinoa	Wok-Pfanne mit Chilisaucе und Basmatireis	Quiche mit grünem Spargel und Tomatensauce	Nudelauflauf mit Gemüse, Tomaten und Gouda	Frittierte Süßkartoffeln mit Kichererbsen-Ragout
allergene Inhaltsstoffe		Sellerie, Soja	Ei, Weizen, Milchprodukte, Sellerie	Weizen, Milchprodukte, Sellerie (Auflauf)	Ei (Süßkartoffeln)
Nachtisch (Allergene)	Obstsalat	Bananenkuchen (Milch,Ei, Butter, Weizen)	Fruchtquark (Milch)	Schokopudding (Milch)	Kekse (Weizen)
Salate (Ei, Käse, Fisch) Joghurtdressing enthält Joghurt und Senf, Vinaigrette enthält Senf	Bunter Salat mit Ei und Schinken	Salat mit Fetakäse	Salat mit Oliven und Tomaten	Salat mit marinierten Champignons	Salat mit Camembert
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