

20.05. – 24.05.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I konventionell	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Brokkoli und Rösti	Rinderhackbällchen in Paprikasauce mit Makkaroni	Seelachs im Backteig auf Tomatensauce mit Röstkartoffeln und grünen Bohnen	Florentiner Hähnchenbrust (Spinatfüllung) mit Rahmsauce und Tomatenreis	Hackbraten vom Rind mit Spätzle-Gemüsepfanne
allergene Inhaltsstoffe	Sahne (Sauce)	Weizen (Makkaroni), Sellerie (Sauce)	Ei, Weizen, Fisch (Seelachs) Sellerie (Sauce)	Milchprodukte (Sauce)	Ei, Weizen (Hackbraten)
Bio-Menü II vegetarisch	Penne mit Fenchel, Oliven und getrockneten Tomaten	Gebackener Camembert mit Röstkartoffeln und Rosenkohl	Risotto mit Champignons, Tomaten und Kräutern	Tortellini in Gemüse-Tomatensauce	Überbackener Spitzkohl mit Senfsauce und Kartoffeln
allergene Inhaltsstoffe	Weizen (Penne) Sellerie(Sauce)	Ei, Käse (Camembert)	Milchprodukte, Sojasauce	Weizen (Tortellini), Sellerie	Milchprodukte (Sauce+Spitzkohl)
Nachtisch (Allergene)	Zitronenkuchen (Weizen,Ei)	Vanillepudding (Milch)	Obstsalat	Panna Cotta mit Beerensauce (Milch)	Kekse (Weizen)
Salate (Ei, Käse, Fisch) Joghurtdressing enthält Joghurt und Senf, Vinaigrette enthält Senf	Bunter Salat mit Thunfisch	Bauernsalat mit Feta	Salat mit Grillgemüse	Tomatensalat mit Mozzarella	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