

01.07. – 05.07.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I konventionell</b>	Penne mit Hähnchenbrust, Frühlingszwiebeln, Lauch und Tomaten	Rinderhackbällchen auf Gemüse Couscous mit Hummus-Dipp	Spaghetti mit Rinderbolognese und frischem Parmesan	Putenspieß auf Grüner-Pfeffer-Sauce mit Paprikareis	Paglia e fieno mit geschnetztem Schweinefilet, Kirschtomaten und Zucchini
<b>allergene Inhaltsstoffe</b>	Weizen (Penne), Milchprodukte (Sauce)	Weizen (Couscous), Sesam (Dipp)	Weizen (Spaghetti) Sellerie (Sauce)  Parmesan separat		Weizen (Nudeln)
<b>Bio-Menü II vegetarisch</b>	überbackene Auberginen auf kaltem Linsen-Gemüse-Salat	Risotto mit Champignons, Tomaten und frischem Parmesan	Polenta-Creme mit Tomaten-Gemüse-Ragout	Tagliatelle mit Blattspinat und Käsebratling	Penne mit Gartengemüsen und Tomaten
<b>allergene Inhaltsstoffe</b>	Käse (Auberginen)	Milchprodukte, Sojasauce	Milchprodukte	Weizen (Nudeln) Ei, Käse, Weizen (Bratling) Milchprodukte (Sauce)	Weizen, Milchprodukte
<b>Nachtisch (Allergene)</b>	Obstsalat	Fruchtjoghurt (Milch)	Bananenkuchen (Ei, Weizen, Butter)	Karamellpudding (Milch)	Kekse (Weizen, Ei)
<b>Salate (Ei, Käse, Fisch)</b> Joghurtdressing enthält Joghurt und Senf, Vinaigrette enthält Senf	Salat mit Röstkartoffeln	Salat mit marinierten Champignons	Salat mit Ei und Käse	Gemüsesalat mit Oliven	Krautsalat auf Eisberg
<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