

17.06. – 21.06.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I konventionell</b>	Fusilli Melanzane mit Hähnchenstreifen, Auberginen, Mozzarella und Rucola	Feuerpilaw Reispfanne mit Rind, Lamm, Hähnchen und Gemüse, dazu Joghurdipp	Currywurstragout (Schwein) mit Potato Wedges und Krautsalat		Hähnchen-Nuggets auf Champignonsauce mit Gemüse und Farfalle
<b>allergene Inhaltsstoffe</b>	Weizen (Nudeln) Mozzarella	Sellerie, Butter Joghurt	Sellerie, Senf		Ei, Weizen (_Nuggets) Weizen (Nudeln), Milchprodukte (Sauce)
<b>Bio-Menü II vegetarisch</b>	Kartoffelpfanne mit Tomaten, Gemüse und Rührei	Spaghetti mit vegetarischer Gemüsebolognese und Reibekäse	gebackene Polenta-Schnitte auf Ratatouillegemüse		Wok-Pfanne mit Kichererbsenbratlingen und Basmatireis
<b>allergene Inhaltsstoffe</b>	Staudensellerie, Eier	Weizen(Spaghetti),Sellerie(Sauce), Käse separat	Eier, Käse (Polenta)		
<b>Nachtsch (Allergene)</b>	Karamellcreme (Milch)	Fruchtjoghurt (Milch)	Obstsalat		Kekse (Weizen)
<b>Salate</b> (Ei, Käse, Fisch) Joghurtdressing enthält Joghurt und Senf, Vinaigrette enthält Senf	Salat mit Ei und Schinken	Bauernsalat mit Feta	Gurkensalat		Tomatensalat
<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