

08.07. – 12.07.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I konventionell	Cordon bleu vom Hähnchen mit Kartoffelpüree und grünen Bohnen	Lasagne mit Rinderhack und Gemüse	Fischstäbchen mit Tatarendipp und Röstkartoffeln	Putengulasch mit Djuvec-Reis	Burritos mit Rindfleisch, Bohnen, Mais und Sourcream
allergene Inhaltsstoffe	Milchprodukte (Püree, Cordon bleu, Sauce)	Sellerie, Milchprodukte, Weizen, Ei	Ei, Fisch, Weizen (Fischstäbchen) Ei, Joghurt (Tatarensauce)		Weizen (Burritos) Sourcream separat
Bio-Menü II vegetarisch	Spiralen mit Fenchel, Oliven und Tomaten, mit fr. Parmesan	Ratatouillegemüse mit Feta und Röstkartoffeln	Gemüsepfanne in fruchtiger Currysauce mit Basmatireis	Quiche mit Schwarzkohl und Gouda auf Tomatensauce	Spinatknödel mit Champignonsauce
allergene Inhaltsstoffe	Weizen (Penne) Sellerie (Sauce)	Käse separat		Milchprodukte, Ei, Weizen	Ei, Weizen, Milchprodukte
Nachtisch (Allergene)	Fruchtjoghurt (Milch)	Vanillepudding (Milch)	Obstsalat	Panna cotta mit Beerensauce (Milch)	Kekse (Weizen, Ei)
Salate (Ei, Käse, Fisch) Joghurtdressing enthält Joghurt und Senf, Vinaigrette enthält Senf	Salat mit Brie	Salat mit gegrillten Auberginen	Salat mit Ei und Schinken	Griechischer Bauernsalat	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