

02.09. – 06.09.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I konventionell	Hühnerfrikassée mit Erbsen&Möhren, dazu Butterreis	Spaghetti mit Rinderbolognese und frischem Parmesan	Schweineschnitzel in Champignonrahm mit Farfalle und Brokkoli	Seelachsragout in Bechamelsauce mit Kartoffeln und grünen Bohnen	Paella mit Hähnchenbrust und Gemüse
allergene Inhaltsstoffe	Milchprodukte (Frikassée, Reis) Sellerie	Weizen-Gluten (Spaghetti) Sellerie (Bolognese) Parmesan separat	Weizen-Gluten (Farfalle) Ei, Weizen (Schnitzel) Milchprodukte (Sauce)	Milchprodukte, Fisch (Ragout)	Sellerie
Bio-Menü II vegetarisch	Vegetarisches Currywurst-Ragout mit Röstkartoffeln und Gurkensalat	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Röstkartoffeln	gebratene Soja-Schnitzel auf Mais-Paprika-Ragout mit Reis	Penne mit Fenchel, Oliven, Tomaten und Kräutern	Spinatknödel auf Champignonragout
allergene Inhaltsstoffe		Milchprodukte, Ei	Soja	Weizen-Gluten (Penne) Sellerie	Milchprodukte, Ei, Weizen-Gluten
Nachtisch (Allergene)	Götterspeise Waldmeister mit Vanillesauce (Milch)	Zitronenkuchen (Gluten)	Obstsalat	Schokopudding (Milch)	Kekse (Gluten, Milch)
Salate (Ei, Käse, Fisch) Joghurtdressing enthält Joghurt und Senf, Vinaigrette enthält Senf	Bunter Salat mit Thunfisch	Tomate-Mozzarella	Salat mit gerösteten Champignons	Salat mit marinierten Kartoffelchen	Krautsalat
Food to go, Ciabatta: (Weizen, Milchprodukte)					Ciabattas: I. Mozzarella/Rucola II. Schinken/Salat III. Käse/Salat

