

02.12. – 06.12.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I konventionell	Rostbratwürstchen (Schwein) mit Kartoffelpüree und Wirsingrahmgemüse	Cordon bleu vom Hähnchen mit Spiralnudeln und Paprikasauce	Rindfleischbällchen in Peperonisauce mit Tomatenreis und gerösteten Zucchini	Mie-Nudel-Pfanne mit Chinagemüse und Hähnchenstreifen	Lasagne mit Rinderhack und Gemüse
allergene Inhaltsstoffe	Milchprodukte (Püree, Wirsing) Sellerie, Senf (Würstchen)	Weizen, (Nudeln, Cordon bleu) Ei, Käse (Cordon bleu)		Ei, Weizen (Nudeln), Sellerie, Soja	Weizen, Milchprodukte, Sellerie
Bio-Menü II vegetarisch	Penne mit gebratenen Gemüsen, Chili und Honig	Paella mit Tofu und Gemüse	Polenta-Creme mit Tomaten-Gemüseragout und Champignons	überbackene Cannelloni mit Spinatfüllung	Gebackener Camembert mit Röstkartoffeln und Rosenkohl
allergene Inhaltsstoffe	Weizen (Penne)	Soja	Milchprodukte	Weizen, Milchprodukte	Weizen, Ei, Käse
Nachtisch (Allergene)	Stracciatellacreme (Milch)	Obstsalat	Bananenkuchen (Ei, Butter, Weizen)	Karamellpudding (Milch)	Kekse (Weizen)
Salate (Ei, Käse, Fisch) Joghurtdressing enthält Joghurt und Senf, Vinaigrette enthält Senf	Großer Salat mit Ei und Käse	Großer Salat mit gegrillten Auberginen	Salat mit Röstkartoffeln	Salat mit marinierten Champignons	Apfel-Sellerie-Salat
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