

18.11. – 22.11.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I konventionell</b>	Hähnchenschnitzel mit Spiralnudeln und Käse- Blumenkohl-Sauce	Geflügelbratwurst mit Rotkohlgemüse und Kartoffeln	Gemüsepfanne mit Pute, Currysauce und Reis	Penne in Rinder- Hackfleischsauce mit Brokkoli und Paprika	Currywurst-Ragout (Schwein) mit Potato- Wegdes und Gurkensalat
<b>allergene Inhaltsstoffe</b>		Senf		Weizen (Penne) Sellerie (Sauce)	Senf, Sellerie (Wurst)
<b>Bio-Menü II vegetarisch</b>	Linsenbratling auf Gemüseragout mit Reis	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu grüne Bohnen und Tomatensauce	Vegetarische Tortellini al brodo – in Gemüsebrühe mit frischem Parmesan	Risotto mit Champignons und Kürbis	Rühreier mit Bratkartoffeln und Tomaten-Kidneybohnen
<b>allergene Inhaltsstoffe</b>		Weizen-Gluten, Milchprodukte	Weizen, Parmesan	Milchprodukte	Eier Sellerie (Sauce)
<b>Nachtisch (Allergene)</b>	Obstsalat	Bananenkuchen (Butter, Weizen, Ei)	Vanillepudding (Milch)	Zitronenkuchen (Weizen, Ei)	Kekse (Weizen)
<b>Salate (Ei, Käse, Fisch)</b> Joghurtdressing enthält Joghurt und Senf, Vinaigrette enthält Senf	Bunter Salat mit Ei und Schinken	Salat mit Fetakäse	Salat mit Oliven und Tomaten	Salat mit marinierten Champignons	Orangen-Karotten-Salat
<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