

16.12. – 19.12.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I konventionell	Hähnchenragout mit Orange und Kürbis, dazu Potato-Wedges	Seelachsfilet im Backteig auf Tomatensauce mit Gemüsereis	Köttbullar (Rind) mit Preiselbeeren, Kartoffelpüree und Rotkohl	Italienische Gemüsepfanne mit Pute und Rigatoni	
allergene Inhaltsstoffe		Fisch, Ei, Weizen (Seelachs) Sellerie (Sauce)	Milchprodukte (Püree)	Weizen (Rigatoni)	
Bio-Menü II vegetarisch	Gorgonzola-Quiche mit Spitzkohl	Kichererbsen-Tandoori mit Joghurt und Basmatireis	Makkaroni mit Champignons und Kohlrabi	Süßkartoffel-Lauch-Ragout mit Röstkartoffeln und Linsenbratling	
allergene Inhaltsstoffe	Milchprodukte, Eier, Weizen	Joghurt separat	Weizen (Tagliatelle) Milchprodukte (Sauce)		
Nachtisch (Allergene)	Marmorkuchen (Weizen, Ei)	Obstsalat	Schokopudding (Milch)	Mangocreme (Milch)	
Salate (Ei, Käse, Fisch) Joghurtdressing enthält Joghurt und Senf, Vinaigrette enthält Senf	Bunter Salat mit Ei und Schinken	Salat mit Fetakäse	Salat mit Mozzarella und Tomaten	Salat mit gerösteten Champignons	

Bio-Menü: Alle landwirtschaftlichen Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau/Zucht DE-ÖKO-006