

13.01. – 17.01.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I konventionell</b>	Spaghetti Bolognese (Rind) mit Wurzelgemüse und frischem Parmesan	Geflügelbratwurst mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln	Königsberger Klopse (Schwein) in Rahmsauce mit grünen Bohnen und Reis	Jumbo-Fischstäbchen mit Gürkchensauce und Kartoffeln	Hähnchen-Pfannengyros mit Gemüsereis und Tzaziki
<b>allergene Inhaltsstoffe</b>	Weizen (Spaghetti) Sellerie (Sauce), Parmesan separat	Senf, Sellerie (Bratwurst)	Weizen (Klopse) Milchprodukte, Sellerie (Sauce)	Fisch, Weizen (Stäbchen) Milchprodukte (Sauce)	Joghurt (Tzaziki)
<b>Bio-Menü II vegetarisch</b>	Kartoffel-Kürbis-Curry mit rotem Quinoa	Nudelauflauf mit Gemüse, Tomaten und Gouda	Wok-Pfanne mit gebackenen Samosas und Basmatireis	Gemüse-Kartoffel-Pfanne mit Spiegeleiern	Penne mit Champignons, Tomaten und frischem Parmesan
<b>allergene Inhaltsstoffe</b>		Weizen, Milchprodukte, Sellerie (Auflauf)	Ei, Weizen (Samosas), Sellerie	Ei	Weizen (Nudeln), Milchprodukte (Sauce)
<b>Nachtisch (Allergene)</b>	Zitronencreme (Milch)	Obstsalat	Bayrischcreme mit Waldbeeren (Milch)	Schokokuchen (Weizen,Ei)	Kekse (Weizen)
<b>Salate (Ei, Käse, Fisch)</b> Joghurtdressing enthält Joghurt und Senf, Vinaigrette enthält Senf	Salat mit Rohkost und Ei	Bauernsalat mit Schafskäse	Salat mit marinierten Tomaten und Oliven	Bunter Salat mit gegrillten Auberginen	Salat mit Camembert
<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