

02.03. – 06.03.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I konventionell</b>	Farfalle mit Hähnchenstreifen, Gemüse, Tomaten und Oliven	Rinderhackbällchen mit Paprika-Spätzle-Pfanne	Gemüsepfanne in Kokos-Curry-Sauce mit Pute und Basmatireis	Fischragout mit Seelachs, grünen Bohnen und Kartoffeln	Hähnchen-Nuggets mit Süß-Sauer-Dipp, Balkan-Gemüse und Reis
<b>allergene Inhaltsstoffe</b>	Weizen (Nudeln)	Weizen (Spätzle)		Milchprodukte, Fisch	Gluten, Ei
<b>Bio-Menü II vegetarisch</b>	Gebratene Gnocchi mit Champignons und Blattspinat	Kartoffelgratin mit Ratatouillegemüse und Schafskäse	Quiche mit Mangold und Tomatensauce	Vegetarische Bratwurst mit Rosenkohl und Kartoffelpuffer	Bandnudeln mit Gartengemüse
<b>allergene Inhaltsstoffe</b>	Weizen (Gnocchi), Milchprodukte	Feta, Milchprodukte	Weizen, Eier, Milchprodukte	Soja, Weizen, Sellerie (Wurst)	Weizen (Nudeln) Milchprodukte (Sauce)
<b>Nachtisch (Allergene)</b>	Schokoladenkuchen (Ei, Weizen)	Obstsalat	Karamellpudding (Milch)	Fruchtjoghurt (Milch)	Kekse (Weizen)
<b>Salate (Ei, Käse, Fisch)</b> Joghurtdressing enthält Joghurt und Senf, Vinaigrette enthält Senf	Bunter Salat mit Thunfisch	Tomate-Mozzarella	Salat mit gegrillten Gemüsen	Salat mit Camembert	Italienischer Kartoffelsalat
<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