

09.03. – 13.03.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I konventionell	Rindergulasch mit gebratenem Rosenkohl und Kartoffelpüree	Schweineschnitzel in Champignonrahm mit Spiralnudeln und Brokkoli	Frische Bratwurst mit Salzkartoffeln, Kohlrabigemüse und Bratensauce	Wok-Pfanne mit Hähnchengeschnetzeltem, Gemüse und Reis	Lasagne mit Rinderhack, Tomaten und Zucchini
allergene Inhaltsstoffe	Milchprodukte (Püree)	Weizen (Nudeln) Ei, Weizen (Schnitzel) Milchprodukte (Sauce)	Weizen (Spätzle)	Sellerie	Weizen, Milchprodukte, Sellerie
Bio-Menü II vegetarisch	Farfalle mit Auberginen, Rucola und Tomaten, dazu frischer Parmesan	Risotto mit Champignons, Kräuter und Tomaten	Linsenbratlinge mit Süßkartoffel-Kürbis-Auflauf	Penne mit Schwarzkohl und Kräutern in Sahnesauce	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Krautsalat und Röstkartoffeln
allergene Inhaltsstoffe	Weizen (Farfalle), Parmesan separat	Milchprodukte	Milchprodukte (Auflauf)	Weizen, Milchprodukte	Ei, Milchprodukte (Camembert)
Nachtisch (Allergene)	Obstsalat	Schokocreme (Milch)	Zitronenkuchen (Ei, Weizen)	Fruchtjoghurt (Milch)	Kekse (Weizen)
Salate (Ei, Käse, Fisch) Joghurtdressing enthält Joghurt und Senf, Vinaigrette enthält Senf	Großer Salat mit Ei und Schinken	Großer Salat mit marinierten Champignons	Griechischer Bauernsalat mit Feta	Salat mit gegrillten Gemüsen	Apfel-Krautsalat
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