

Menüs	Wochentage				
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<i>Ben Appetit!</i>					
<b>FLEISCH</b>	<b>Geflügelgeschnetzeltes</b> in Orangen-Estragonsauce dazu Teigwaren	<b>Seelachs in Knusperpanade</b> mit Kartoffeln und Joghurtremoulade	<b>Nasi Goreng</b> Gebratener Reis mit Gemüse und Ei	<b>Shepherd`s Pie</b> Hackfleisch-Gemüseauflauf auf Kartoffelbrei	<b>Cremiger Milchreis</b> mit Apfelmus und Zimt-Zucker
Allergene	A1,J,N Geflügel	A1,C,J,N,3 aus nachhaltigem Fischfang	C,N Bio-Ei	J,N Rind	J,21
<b>GEMÜSE</b>	<b>Bratgemüse</b> auf Vollkorncouscous mit Kräuterdipp	<b>Mildes Thaicurry</b> auf Reis	<b>Spaghetti</b> auf Linsenbolognese	<b>Mediterrane Zucchinipfanne</b> mit Risoninudeln in Tomatenragout und Feta	<b>Gemüse-Frittata</b> Gestocktes Ei mit Kartoffel- und Gemüswürfeln
Allergene	A1,J,N,21	N,21	A1,N,21	A1,J,N,21	C,J,N,21
<b>BEILAGEN</b>	<b>Hier könnt Ihr euch euren Teller nach Lust und Laune selbst zusammenstellen</b>				
<b>Wahlkomponenten</b>					
	Käsecremesuppe (J,N)	Minestrone (A1,C,N)	Reisnudelsuppe (A1,C,N)	Karottencremesuppe (J,N)	Kartoffelsuppe (J,N)
	Putenschnitzel Brötchen (A1,C,N) Börek mit Spinat (A1,J,N)	Fish Fingers mit Dipp (A1,C,J,N) Kartoffelpuffer mit Apfelmus (A1,C,J)	Flammkuchenstange (A1,J,S,2,3,15) Nasi Goreng (N)	Hamburger (A1,N,R) Veg. Hamburger (A1,I,N)	
	Stracciatellajoghurt (J)	Quarkspeise mit Aprikosen (J)	Joghurt mit Himbeeren (J)	Butterkekspudding (J)	Obst

Alle Menülinien mit dem Bio - Siegel sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006  
Bitte entnehmen Sie die genauen Bezeichnungen der Kürzel aus dem Ausgang "Allergene und Zusatzstoffe".  
Alle rot markierten Speisen entsprechen dem DGE Qualitätsstandard für einen ausgewogenen Wochenspeiseplan.