

Menülinie 3 vegetarisch

April 18

02. Montag:
03. Dienstag:
04. Mittwoch:
05. Donnerstag:
06. Freitag:



Ferien

09. Montag: Döner 14,AW,G zum selbst belegen - mit Tofu-Geschnetzeltem F, Salat & Dönersoße 1,9,10,14,C,G,J, Obst
10. Dienstag: Deftige Kräuter-Rahm-Schwammerl 14,G mit Spätzle 15,AW,C, danach Pudding 1,14,G
11. Mittwoch: Tomatensuppe 14,G, leckerer Grießbrei 14,AW,G mit Pfirsichwürfeln
12. Donnerstag: Geb. Fetakäse 14,AW,G mit Kartoffelpüree 14,G, Preiselbeeren & Gurkensalat 3,14,AW,AG,G,J
13. Freitag: Böhmisches Klöße 14,15,AW,C,G mit vegetarischer Soße 14,G,I und Salat 3,14,AW,AG,G,J
-
16. Montag: Würzige Bergkäsenocken 14,15,AW,C,G mit Parmesansoße 14,15,C,G, danach Obst
17. Dienstag: Italienische Pasta AW mit Soja-Bolognese 14,F,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Früchtejoghurt 14,G
18. Mittwoch: Kohlrabi-Medaillon 15,AW,C,I mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G & Gurkensalat 3,14,AW,AG,G,J
19. Donnerstag: Mediterraner Gnocchi-Auflauf von der Süßkartoffel 14,AW,G, dazu Salat 3,14,AW,AG,G,J
20. Freitag: Broccoli-Rahm-Suppe 14,G, süße Eier-Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Apfelmus 3
-
23. Montag: Pizza "Margherita" 12,14,AW,AR,G,L mit Salat 3,14,AW,AG,G,J, danach Pudding 1,14,G
24. Dienstag: Leckere Spinatknödel 14,15,AW,C,G mit Parmesansoße 14,15,C,G, danach Obst
25. Mittwoch: Saftiger Nudel-Gemüse-Auflauf 1,14,AW,G,I, danach Salat 3,14,AW,AG,G,J
26. Donnerstag: Gemüsefrikadelle 12,15,AW,C mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G & Gurkensalat 3,14,AW,AG,G,J
27. Freitag: Pasta AW mit Tomaten-Basilikum-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, Joghurt mit Müsli 14,AW,AH,AG,HH,G
-
30. Montag: Feines Kürbis-Süppchen 14,G,I, danach leckere Kartoffelpuffer 15,AW,C mit Apfelmus 3

Osterferien 26.03.2018 - 07.04.2018

Änderungen vorbehalten!

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

Inhaltsstoffe:

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=m. Süßungsmittel, 10=m. einer Zuckerart u. Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquell, 12=m. Jodsalz, 13=m. Nitritpökelsalz, 14=m. Milcheiweiß, 15=Vollei

Allergene:

A=Gluten (AW= Weizen, AH=Hafer, AR = Roggen, AG = Gerste), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch & Milchprodukte,

H=Schalenfrüchte (HH=Haselnuss, HM=Mandel), I=Sellerie, J = Senf, K=Sesam, L=Lupine, N=Weichtiere

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere

