

Justine GS

vegetarisch

Mensen

März 18



01. Donnerstag Geb. Fetakäse_{G,AW,14} mit hausgem. Kartoffelpüree_{14,G},danach Gurkensalat_{3,14,AW,AG,G,J}
02. Freitag Hausgemachter Milchreis_{14,G} mit Pfirsichwürfeln, danach Gemüse-Rohkost
05. Montag Kohlrabi-Medaillon_{15,AW,C,I} mit Kartoffeln_{14,G}, Remoulade_{1,2,9,AW,C,J,L}, danach Obst
06. Dienstag Süße Eier-Pfannkuchen_{14,15,AW,C,G} mit Erdbeerkonfitüre, danach Obst
07. Mittwoch Saftiger Tortellini-Tomaten-Auflauf mit Käse gratiniert_{12,14,AW,F,G,I} dazu Salat_{3,14,AW,AG,G,J}
08. Donnerstag Bunte Gemüsefrikadelle_{12,15,AW,C} mit hausgem. Kartoffelpüree_{14,G}&Gurkensalat_{3,14,AW,AG,G,J}
09. Freitag Mediterranes Ratatouillegemüse_{14,G} mit Nudeln_{AW}, danach Pudding_{1,14,G}
12. Montag Gratinierte Kürbislasagne_{1,12,14,15,AW,C,G} und Salat_{3,14,AW,AG,G,J}
13. Dienstag Gemüsegeschnetzeltes_{14,G,I} mit Kartoffeln_{14,G}, danach Früchtejoghurt_{14,G}
14. Mittwoch Saftige, gratinierte Käsespätzle_{1,14,15,AW,C,G} mit Gurkensalat_{3,14,AW,AG,G,J}
15. Donnerstag Böhmisches Klöße_{14,15,AW,C,G} mit vegetarischer Soße_{14,G,I} und Salat_{3,14,AW,AG,G,J}
16. Freitag Hausgemachte Quark-Grieß-Nocken_{14,AW,C,G} mit Apfelmus₃, danach Obst
19. Montag Pizza "Margherita"_{12,14,AW,AR,G,L} mit Salat_{3,14,AW,AG,G,J}, Joghurt mit Müsli_{14,AW,AH,AG,HH,G}
20. Dienstag Gemüsebällchen_{12,15,AW,C,I} an buntem Karottengemüse_{14,AW,G} dazu Kartoffeln_{14,G}
21. Mittwoch Süße Apfelküchle_{14,AW,G} mit Vanillesoße_{1,14,G}, danach Gemüse-Rohkost
22. Donnerstag Italienische Pasta_{AW} mit Soja-Bolognese_{14,F,G} & Parmesan_{14,15,C,G} & Salat_{3,14,AW,AG,G,J}
23. Freitag Geb.Camembert_{14,AW,G} mit hausgem. Kartoffelpüree_{14,G}, Preiselbeeren&Gurkensalat_{3,14,AW,AG,G,J}

26. Montag
27. Dienstag
28. Mittwoch
29. Donnerstag
30. Freitag



Ferien!

Frohe Ostern



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. Jod salz, 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=Sesamsamen,

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

In unseren Speisen ohne AW Kennzeichnung ist grundsätzlich kein Gluten enthalten.

Jedoch werden in unserer Küche glutenhaltige Lebensmittel verwendet und daher können Spuren von Gluten nicht ausschließen!