



Menülinie 1

Menülinie 2 - schweinefleischfrei

Menülinie 3 - vegetarisch

03.06.-07.06.19

KW 23

03.06. Montag	
04.06. Dienstag	
05.06. Mittwoch	
06.06. Donnerstag	
07.06. Freitag	

03.06. Montag	Geb. Seelachsfilet  14,AW,D,G mit Kartoffeln ^{14,G} ,Remoulade ^{1,2,9,14,15,AW,C,G,J} & Gurkensalat ^{3,14,AW,AG,G,J,L}
04.06. Dienstag	Zartes Putengulasch ^{14,G,I} mit Nudeln ^{AW} , danach Rhabarber-Grieß-Pudding ^{14,AW,G}
05.06. Mittwoch	Leckeres Putengyros mit Tomatenreis ^{14,G} und mildem Tsatsiki ^{14,G} , danach Obst
06.06. Donnerstag	Italienische Pasta ^{AW} mit Tomatensoße ^{14,G} , danach Früchtejoghurt ^{14,G}
07.06. Freitag	Hähnchencrossies ^{AW,AG} mit hausgemachtem Kartoffelpüree ^{14,G} & Gurkensalat ^{3,14,AW,AG,G,J,L}

03.06. Montag	Geb. Kartoffeltaschen (Tomate-Mozzarella) ^{12,14,G} dazu bunter Kräuterquark ^{14,G} & Gurkensalat ^{3,14,AW,AG,G,J,L}
04.06. Dienstag	Feine Champignons in Rahm ^{14,G} mit Nudeln ^{AW} , danach Rhabarber-Grieß-Pudding ^{14,AW,G}
05.06. Mittwoch	Süße Pfannkuchen mit Erdbeerkonfitüre ^{14,15,AW,C,G}
06.06. Donnerstag	Italienische Pasta ^{AW} mit Tomatesoße ^{14,G} , danach Früchtejoghurt ^{14,G}
07.06. Freitag	Leckere Spinatknödel ^{14,15,AW,C,G} mit Kräuter-Rahm-Soße ^{14,G} , danach Gurkensalat ^{3,14,AW,AG,G,J,L}

Pfingstferien 10.06.- 21.06.2019

Menülinie 1


Menülinie 2 - schweinefleischfrei

Menülinie 3 - vegetarisch

24.06.-28.06.19

KW 26

24.06. Montag	
25.06. Dienstag	
26.06. Mittwoch	
27.06. Donnerstag	
28.06. Freitag	

24.06. Montag	Döner ^{14,AW,G} zum selbst belegen - mit Putenfleisch,Salat & Dönersoße ^{1,9,10,14,C,G,J} , danach Pudding ^{1,14,G}
25.06. Dienstag	Italienische Pasta ^{AW} mit Tomaten-Basilikum-Soße ^{14,G} , und Parmesan ^{14,15,C,G} danach Früchtejoghurt ^{14,G}
26.06. Mittwoch	Paprikagulasch von der Pute ^{14,G,I} mit Spätzle ^{15,AW,C} , danach Obst
27.06. Donnerstag	Geflügelbratwurst ^{12,14,G,I} mit hausgemachtem Kartoffelpüree ^{14,G} & Gurkensalat ^{3,14,AW,AG,G,J,L}
28.06. Freitag	Fischstäbchen  ^{14,AW,D,G} mit Salzkartoffeln ^{14,G} und Remoulade ^{1,2,9,14,15,AW,C,G,J} & Salat ^{3,14,AW,AG,G,J,L}

24.06. Montag	Döner ^{14,AW,G} zum selbst belegen - mit Fetakäse ,Salat & Dönersoße ^{1,9,10,14,C,G,J} , danach Pudding ^{1,14,G}
25.06. Dienstag	Italienische Pasta ^{AW} mit Tomaten-Basilikum-Soße ^{14,G} , und Parmesan ^{14,15,C,G} danach Früchtejoghurt ^{14,G}
26.06. Mittwoch	Feine Apfelküchle ^{14,AW,G} mit Vanillesoße ^{14,G} , danach Obst
27.06. Donnerstag	Geb. Camembert ^{14,AW,G} mit Kartoffelpüree ^{14,G} , Remoulade ^{1,2,9,14,AW,C,G,J,L} und Gurkensalat ^{3,14,AW,AG,G,J,L}
28.06. Freitag	Geb. Kohlrabi-Medaillon ^{12,15,AW,C,I} mit Salzkartoffeln ^{14,G} ,Remoulade ^{1,2,9,14,AW,C,G,J} & Salat ^{3,14,AW,AG,G,J,L}

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.Milchweißer, 15=Vollei

Allergene: A=Gluten (AW= Weizen, AD=Dinkel, 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=Sesamkörner

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

