

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
HAUPTGANG I	Chevapcici vom Rind mit Kroketten & Gurken-Paprika-Salat	*Seelachs in der Kräuterhülle mit Schupfnudeln Möhren-Dill-Gemüse	Hähnchengyros mit Joghur-Kräuterdip & Möhrenreis	* Linsen & Spätzle mit Saiten (Geflügel)	Lasagne Bolognese (Rind) mit buntem Salat mit Mais & Kidneybohnen
	B,L,H, A1	A1,A5,D ,B,L,E	A1,D,B ,L	A1,D,G ,H	A1,I,D, B,L
HAUPTGANG II	* Pasta Napoli (fruchtige Tomatensoße) & Gurken-Paprika-Salat & Streukäse	Röstiecken mit Hollandaise und Käse gratiniert, dazu Möhren-Dill-Gemüse	* Schnupfnudeln gebraten mit Erbsenrahmsößchen & Eieromelette	Sesam-Knusperstick dazu Gnocchi & Paprikarahmsoße	*Veggie Schnitzel mit Rahmkartoffeln & Salat mit Mais und Kidneybohnen
	A1,I	B,L,D,I	A1,B,L, D,I	A1,I,H	A1,I,G
Dessert	Fruchtquark	Obst	Joghurt	Birne	Pfannkuchen mit Zimtucker
	B,L		B,L		A1,D,B,L
	Zusatzstoffe:(1)PhosphatAllergene:(A1)Gluten (Weizen), (A2)Gluten (Roggen), (A3)Gluten (Gerste), (A4)Gluten (Hafer), (A5)Gluten (Dinkel), (A6)Gluten (Kamut), (A7)Gluten (Hybridstämme), (B)Laktose, (C)Schalen-, Weichtiere, (D)Ei- und Eierzeugnisse, (E)Fisch- und Fischerzeugnisse, (F)Nuss- und Nusserzeugnisse, (G)Soja- und Sojaerzeugnisse, (H)Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia), (I)Sellerie- und Sellerieerzeugnisse, (L)Milch- und Milcherzeugnisse, (M)Sesam, (N)Lupinen, (O)Senf- und Senferzeugnisse, (P)Schalenobst. Änderungen vorbehalten				
DE-Öko-007	* Speisen nach DGE-Empfehlung				