



Speiseplan

KW 38: 14.09.- 18.09.2020

	vegetarische Suppe	Menü I	vegetarisches Menü II	Das Extra-Menü	Dessert - nach Saison -	Abendessen für Internat
Mo		Putenrollbraten mit Bratensauce Bohnengemüse (A,A1) Bio Fussili	Pilsragout (A,A1,G) Bio Fussili (A,A1)	Schweinekrusten-Braten Bohnengemüse (A,A1) Bio Fussili	Obst nach Saison	Wurst-(2,9) und Käse- (1) Aufschnitt Frischkäse, Rohkost, Obst, verschiedene Brotsorten A1, A2, A3
Di			Frühlingsrolle mit Wokgemüse (A,A1,F) Nudelreis Bohnensalat	Fleischküchle (G) Rahmsauce (A,A1,) Erbsen - Karottengemüse Kartoffel-Püree (G)	Obst nach Saison Schoko Mousse (G)	Warps (A,A1) mit Eisberg Putenschinken (2,9)
Mi		Gedünsterter Seelachs (D) Petersilienkartoffeln Gurkensalat (J,I,1,2)	Gemüsemaultaschen mit Zwiebelschmelze Kartoffelsalat (J,I,1,3)		Obst nach Saison	Tortellini (Ricotta,Spinat) mit Basilikumsauce (A,A1)
Do			Linsencurry (A,A1,H) mit Dinkel - Spätzle	Schwäbisches Linsengericht Saitenwurst (Schwein,Pute) Spätzle (A,A1,2,9,3,9)	Schoko Quark mit Müsli	Eier-Omlett (G) mit Champignons Zucchini Salatgarnitur
Fr			Pasta - Pfanne (Gnocci ,Tortellini) (A,A1,G) Tomatensauce	Kalbs-Gulasch-Zürcher Art Rösti Taler(A,A1,G)	Obst nach Saison	Lunch Paket Wurst-(2,9) und Käse- (1) Obst, Joghurt, Getränk Brotsorten A1 ,A2
Kennzeichnung:		1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwärtzt, 7 = geschwefelt, 8 = Nitritpökelsalz, 9 = Antioxidationsmittel, 10 = gewachst, 11 = coffeinhaltig.				



Schule + Essen = Note 1

Allergenkennzeichnung

- A** Glutenhaltiges Getreide
 - A 1 Weizen
 - A 2 Roggen
 - A 3 Gerste
 - A 4 Hafer
- B** Krebstiere
- C** Eier
- D** Fisch
- E** Erdnüsse
- F** Soja
- G** Milch
- H** Schalenfrüchte
 - H 1 Mandeln
 - H 2 Haselnüsse
 - H 3 Walnüsse
- I** Sellerie
- J** Senf
- K** Sesamsamen
- L** Schwefeldioxid u. Sulfide
- M** Lupinen
- N** Weichtiere



DE-ÖKO-006

zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate

Änderung vorbehalten