



Speiseplan

KW 11: 11.03 - 15.03.2019

	vegetarische Suppe	Menü I	vegetarisches Menü II	Das Extra-Menü	Dessert - nach Saison -	Abendessen für Internat
Mo	Klare Brühe mit Nudleinlage (A1)	gebratene Hähnchenbrust (A1,2,9) mit Waldpilze Vollkornspiralen (A1) Eisberg, Karottensalat	Champignons à la Creme (G) Vollkornspiralen (A1)		Obst nach Saison	Wurst-(2,9) und Käse- (1) Aufschnitt Friskäse, Rohkost, Obst, verschiedene Brotsorten A1 ,A2
Di			Vollkorn-Nudelauf (C,G) mit Paprika, Broccoli, Zucchini Eier (C) Tomatensauce (A)	Fleischkäse vom Rind/Geflügel Zwiebelsauce (A1) Bratkartoffeln	Obst nach Saison	Chicken Nuggets (A, C) Salatgarnitur
Mi	gebundene Gemüsesuppe (Karotten, Broccoli, Kartoffeln) (A)	Rotbarschfilet (D) mit Kräuter- sauce (G), Karottengemüse Bulgur Zitronenecken	Gemüseschnitzel (C) Kräutersauce (A1,G) Karottengemüse Zitronenecken, Kartoffeln		Obst nach Saison	Bunter, Salat Mozzarellasticks (G) Vollkornbrötchen (A)
Do		Schwäbische Linsen Saitenwurst (2,9) Spätzle (A1)	Linsengemüse (A1) mit Karottenwürfel Dinkelspätzle		Obst nach Saison	nach Absprache
Fr			Tortellini (A1) mit Käsesauce (G)	Bauernpfanne Hähnchenstreifen Dinkel Penne (A1, G)		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.				



- 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



**zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate aus dem Salatbuffet
mit Rohkostsalat und verschiedene angemachte Salate**

Änderung Vorbehalten