



Speiseplan

KW 13: 25.03 - 29.03.2019

	vegetarische Suppe	Menü I	vegetarisches Menü II	Das Extra-Menü	Dessert - nach Saison -	Abendessen für Internat
Mo	Klare Brühe mit Nudleinlage (A1) mit Backerbsen	gebratene Putenstreifen Karottengemüse Dinkelspätzle (C) Zucchini-salat, Ackersalat	Sojabolognese (S) Dinkelspaghetti - vegan -		Obst nach Saison	Wurst-(2,9) und Käse- (1) Aufschnitt Frischkäse, Rohkost, Obst, verschiedene Brotsorten A1 ,A2
Di			Gemüsestrudel mit Spinat und Feta (G, A1) Naturreis	Hähnchenkeule gebraten (G) Paprikasauce (A1) Naturreis		bunter Salat Teller Putenschinken (2,9) Käse (1), Eisbergsalat Tomate
Mi	gebundene Gemüsesuppe (Karotten, Broccoli, Kartoffel) (A)	Wildlachs-Burger Eisbergsalat, Tomaten, Zwiebel Remoulade (G), Hamburger Dinkel-Brötchen (C)	hauseigener Gemüsebratling, Lauch, Erbsen, Quark-Dip (G) Kartoffeln		Obst nach Saison	Chicken-Wings (15) Salatgarnitur
Do			Backfrischkäse (G, A, C) Schnittlauch, Petersilie-Kartoffeln, Chinakohl, Eisbergsalat	Kürbiskern-Schnitzel vom Huhn (C,A1) Zitronenecke Pommes Frites		Rigatoni (Nudeln) Tomatensauce (A) Parmesan
Fr		Balkanpfanne Cevapcici Rind Paprikasauce (A 1) Naturreis	Pfannengemüse Kürbis, Paprikastreifen Naturreis		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



zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate aus dem Salatbuffet

Änderung vorbehalten