



Speiseplan

KW 16: 15.04. - 19.04.2019

	vegetarische Suppe	Menü I	vegetarisches Menü II	Das Extra-Menü	Dessert - nach Saison -	Abendessen für Internat
Mo	Klare Brühe mit Nudleinlage (A1)		Kartoffel-, Broccoli-, Tomaten-Auflauf mit Bechamelsauce (A,G)	Schweinesteak mit Bratensauce (A), Broccoli-Gemüse und Bio -Dinkel-Walznudeln	Obst nach Saison	Oster-Ferien
Di		Hähnchenbrustfilet mit süß-sauer Sauce (A,F) Paprikagemüse und Pommes Frites	Vollkornnudeln mit Pesto, Rucola Tomaten, Parmesan Topping (A,G)		Obst nach Saison	
Mi	gebundene Gemüsesuppe (Karotten, Broccoli, Kartoffeln) (A,G)	gebratener Alaska Seelachs (D) Kräutersauce (A,G) Naturreis	überbackene (G,A) Zucchini, Mais, Tomaten, Paprika		Obst nach Saison	
Do			Gemüse-Maultaschen (A,C) Zwiebelsauce und Kartoffelsalat (I,K)	Bio Maultaschen vom Rind und Schwein (A,C) Zwiebelsauce Kartoffelsalat (I,K)	Obst nach Saison	
Fr	Karfreitag - Feiertag					
Kennzeichnung:		1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwärtzt, 7 = geschwefelt, 8 = Nitritpökelsalz, 9 = Antioxidationsmittel, 10 = gewachst, 11 = koffeinhaltig.				



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