



Speiseplan

KW 17: 22.04 - 26.04.2019

	vegetarische Suppe	Menü I	vegetarisches Menü II	Das Extra-Menü	Dessert - nach Saison -	Abendessen für Internat
Mo	Ostermontag					Oster - Ferien
Di		Putenstreifen (A,F) mit Paprikagemüse, Porree, Lauchzwiebeln Tomatenreis	Chinapfanne (A, F) mit Paprika, Bohnen, Mungosprossen und Basmatireis		Vanille-Joghurt (G) mit Rhababer	
Mi	gebundene Gemüsesuppe (Karotten, Broccoli, Kartoffeln (A, G))	Bio-Bandnudeln mit Kurkumasauce (A, F, G), Karotten, Lauch und Lachs (D)	Champignon-Ragout (A, G) auf Bio-Bandnudeln (A, C)		Obst nach Saison	
Do		Rindergulasch (A) mit Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree (G)	Kartoffelgratin (G) mit Karottengemüse		Obst nach Saison	
Fr	gebundene Kartoffelsuppe (A, G)	Vollkorn-Nudeln mit Gemüse (Paprika, Zucchini, Mais) und Thunfisch-Sauce (A, D, G)	Tortellini (A, G, C) - Spinat Ricotta und Tomatensauce		Obst nach Saison	
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

Änderung vorbehalten