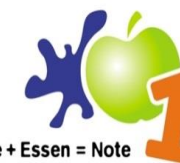




# Speiseplan

KW 18: 29.04 - 03.05.2019

	vegetarische Suppe	Menü I	vegetarisches Menü II	Das Extra-Menü	Dessert - nach Saison -	Abendessen für Internat
<b>Mo</b>	Klare Brühe mit Nudleinlage (A1)	gebratenes Putenstreifen (A) mit Ratatouille-Gemüse (Auberginen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln) Bio-Dinkelnudeln (A,C) Acker- und Eisbergsalat	Gemüse-Bolognese (A) (Auberginen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln) Bio-Dinkelnudeln (A,C)		Obst nach Saison	Wurst-(2,9) und Käse- (1) Aufschnitt Frischkäse, Rohkost, Obst, verschiedene Brotsorten A1 ,A2
<b>Di</b>		gefüllt Paprika mit Hackfleisch (A1, C) (Rind und Schwein) Naturreis	gefüllte Paprika mit Couscous, Tomatensauce (A1) Naturreis		Obst nach Saison	Pizza-Brötchen mit Puten-Salami (2,9)
<b>Mi</b>	<b>1. Mai - Feiertag</b>					Grillen oder nach Absprache
<b>Do</b>		gebratenes Kabeljau-Filet (D, A1) Dillsauce, Bohnengemüse, Salzkartoffeln	Gemüse-Bratling (A1, G) (Sellerie, Karotten, Lauch) Kräuterquark (G) Vollkornnudeln		Obst nach Saison	Teigwaren mit Tomatensauce
<b>Fr</b>	gebundene Kartoffelsuppe (A, G)	Tortellini (A1) mit Käsesauce (G)	Bauernpfanne mit Hähnchenstreifen und Dinkel-Penne (A1, G)		Obst nach Saison	Lunch Paket Wurst-(2,9) und Käse- (1) Obst, Joghurt, Getränk Brotsorten A1 ,A2
<b>Kennzeichnung:</b>		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

## 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