



Speiseplan

KW 22: 27.05.04 - 31.05.2019

	vegetarische Suppe	Menü I	vegetarisches Menü II	Das Extra-Menü	Dessert - nach Saison -	Abendessen für Internat
Mo	gebundene Gemüsesuppe (Karotten, Broccoli, Kartoffeln) (A,G)	Putenschnitzel, überbacken mit Tomate-Mozzarella (G), Waldnudeln (A, C), Tomatensauce (A) Parmesan (G)	Penne Italia: Vollkornnudeln (A, C) mit Zucchini, Auberginen, Tomaten, Pinienkerne, Parmesan		Obst nach Saison	Wurst-(2,9) und Käse- (1) Aufschnitt Frischkäse, Rohkost, Obst, verschiedene Brotsorten A1 ,A2
Di			Kartoffel-Broccoli-Tomaten-Auflauf mit Béchamel (A, G, C)	Hähnchenbrustfilet, gebraten mit süß-saurem Dip (I, J) Paprikagemüse Pommes Frites	Obst nach Saison	nach Absprache
Mi	klare Brühe mit Nudel-einlage (A1)	Lachsfilt aus dem Ofen (D) mit Polenta (A), Broccoli, Kräutersauce (A, G)	Polenta-Auflauf mit Auberginen, Zucchini und Tomate (A, G, C)		Obst nach Saison	Lunch Paket Wurst-(2,9) und Käse- (1) Obst, Joghurt, Getränk Brotsorten A1 ,A2
Do	<h2>Himmelfahrt</h2>					
Fr	<h2>Brückentag</h2>					
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



DE-ÖKO-006

zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate aus dem Salatbuffet

Änderung vorbehalten