



Speiseplan

KW 41: 08.10. - 13.10.2018

	vegetarische Suppe	Menü I	vegetarisches Menü II	Das Extra-Menü Pasta-Woche -	Dessert	Abendessen für Internat
Mo	Flädle Suppe (A1,C,12)	Cevapcici (Rind/Schwein) Ajvar, Gemüserais Tomatenstücke Erbsen, Karotten	Sojageschnitzeltes (F, 12) mit Champignons Gemüserais Erbsen, Karotten	Tortellini mit Rind Tortellini mit Käse (A1,C,12) Tomatensauce Parmesan (G)	Obst nach Saison Äpfel, Birne, Banane,	Wurst-(2,9) und Käse- (1) Aufschnitt, Frischkäse Rohkost, Obst, ver- schiedene Brotsorten
Di		Hähnchenbrust auf Ratatouille (Zucchini, Paprika, Auberginen) Dinkel-Walznudeln Eisberg, Radicciosalat	Gemüserais (12) Curry, Kokossauce (H) Bulgur (A1, A)	Cappeletti Pizzaiola, Tomate Käse (G) Cappelettie (A1,C,12) Pilze, Pilzsauce	Schoko- Pudding (G, 12)	Pizza mit Putenschinken (2,9), Champignons
Mi	gebundene Gemüse- suppe Karotten, Erbsen, Zucchini, Back- erbsen (A1,C,12)	gebratene Lachsschnitte (16) Kürbis, Tomatengemüse Naturreis Remoulade Gurkensalat, Endiviensalat (G)	asiatisches Pfannengemüse Lauch, Sojasprossen (F) Paprika, Naturreis - vegan -	Rinderroulade (J) Speck (Schwein), Gewürzgurke, Zwiebel Blaukraut, Kartoffelpüree (G)	Obst nach Saison Äpfel, Birne, Banane,	Chicken (Geflügel)- Wings
Do			scharfes Kürbisgemüse mit Linsen (H) Vollkornnudeln	mediterrane Puten- pfanne (A) Dinkelpenne	Joghurt (G) mit Honig	Reibekuchen mit Apfelmus
Fr	Blumenkohl- Cremesuppe (A1, C, 12)	Schweinesteak oder Putensteak mit Dinkel Nudeln (A1, 12, G)	Zucchini-Gemüse mit Naturreis	Gemüselasagne Zucchini, Paprika Tomaten, Käse (A1,G,12,C)	Obst nach Saison Äpfel, Birne, Banane,	Lunch Paket Wurst-(2,9) und Käse- (1) Obst, Joghurt, Getränk
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 angemachte Salate
sowie Rohkostsalate aus dem Salatbuffet

Änderung Vorbehalten