



Speiseplan

KW 43: 22.10. - 26.10.2018

	vegetarische Suppe	Menü I	vegetarisches Menü II	Das Extra-Menü	Dessert	Abendessen für Internat
Mo	Kerbelcreme-Suppe (A1, G) mit Backerbsen	gebratene Putenstreifen Karottengemüse Dinkelspätzle Zuccinisalat, Ackersalat	Sojabolognese (F) Dinkelspaghetti - vegan -		Obst nach Saison Apfel, Birne, Banane,	Wurst-(2,9) und Käse- (1) Aufschnitt, Frischkäse Rohkost, Obst, verschiedene Brotsorten
Di		scharfes Chili (Rind) Kidneybohnen (H) Mais Naturreis	Gemüestrudel mit Spinat und Feta (A1, G) Naturreis Tomatensauce	Hähnchenbrust, überbacken, (12,1) Tomatensauce (A1) Dinkel-Walznudeln	Mousse-Variation Schokolade, Vanille (G, 12)	Pariser Sandwich Putenschinken, Käse, Eisbergsalat
Mi	gebundene Gemüsesuppe	gebackene Lachsschnitte (D) Zitronensauce (A1,G) Kräuterkartoffel	hauseigener Gemüsebratling Lauch, Erbsen Quark-Dip (G) Kartoffeln		Obst nach Saison Apfel, Birne, Banane,	Chicken-Nuggets (15) Salatgarnitur
Do			Frühlingsrolle, Wok-Gemüse Paprika, Nudelreis, Bohnensalat	paniertes Schnitzel (Schwein, Pute) (A1,C) Zitronenecke Pommes-Frites	Joghurt (G) mit Schoko-Müsli	Rigatoni (Nudeln) Tomatensauce
Fr	Tomatensuppe mit Reiseinlage	Balkanpfanne Chevapici (Rind) Paprikasauce (A1) Naturreis	Pfannengemüse Kürbis, Paprikastreifen Naturreis		Obst nach Saison Apfel, 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