



Speiseplan vom 25.06. bis 29.06.2018

	Vegetarisches Menü	Klassik-Menü	Kaltes Menü
Montag	Karottensuppe mit Kartoffelwürfel und Kaiserbrötchen 1,6,7 Dessert/Obst	Penne mit Rinderhack- Möhrensauce und Parmesan 1,3 Dessert/Obst	Wraps mit Rinderhackfleisch, Tomate und Remoulade 1,3,7 Dessert/Obst
Dienstag	Polentataschen mit Spinat-Käse-Füllung mit Tomatenragout und Blumenkohl 1,7 Dessert/Obst	Hähnchen-Gyros mit Gurkensalat, Reis und Kräuterquark 7,10 Dessert/Obst	Rinderfrikadelle mit Kartoffelsalat 1,3,7,9 Dessert/Obst
Mittwoch	Pesto-Vollkornnudeln mit Parmesan 1,5,7 Dessert/Obst	Jägerkohl mit Rinderhack und Kartoffeln Dessert/Obst	Fischstäbchen mit buntem Nudelsalat 1,7 Dessert/Obst
Donnerstag	Italienischer Nudelauf mit Käse überbacken 1,3,7 Dessert/Obst	Möhren- Hähnchenragout mit Creme-Fraiche und Reis 7 Dessert/Obst	Milchreis mit Erdbeerenkompott 7 Dessert/Obst
Freitag	Cappeletti mit Pilzfüllung in Tomatensauce 1,3 Dessert/Obst	Fischli – paniertes Seehecht mit Rahmkarotten und Salzkartoffeln 1,4,7 Dessert/Obst	Feta-Schinken-Taschen mit Tomatensalat Dessert/Obst

1= Gluten haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
3= Eier
5= Erdnüsse
7= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
9= Sellerie
11= Sesamsamen
13= Lupinen

2= Krebstiere
4=Fisch
6= Soja
8= Schalenfrüchte und Nüsse
10= Senf und Senfprodukte
12= Schwefeldioxid und Sulfite
14= Weichtiere