

KW 39	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Rohkost oder Eisbergsalat mit Dressing E,G,M,Sf,Se oder Erbsengemüse M,Se,Hf	Rohkost	Rohkost oder Rote Beete Salat oder Herbstgemüsesüppchen (püriert) M	Rohkost oder Blattsalat mit Dressing E,G,M,Sf,Se	Knabberstreifen oder Karottengemüse in Rahm G,M,Se
Menü 1	Geflügelgeschnetzeltes in Rahm G,M,Se mit Spätzle E,G,M	Fischfilet Bordelaise E,G,Fmit Reis Se und Gemüse-Tomatensoße Se	Falafelbällchen (pikant) G,Hf mit Bulgur (BIO-Bulgur*) G und heller Rahmsoße G,M,Se	Hühnersuppe mit Karottenwürfelchen Se und kleiner Reisbeilage Se, dazu ein Brötchen G	Rinderfrikadelle E,G,Sf mit Kartoffelpüree (mit BIOMilch*) M
Menü 2 (Vegetarisch)	Sojageschnitzeltes in Rahm G,M,Sj,Hf mit Spätzle E,G,M	Omelette E,G mit Salzkartoffeln und Rahmspinat (mit BIO-Spinat*) G,M	Kaiserschmarrn (BIO-Milch*) E,G,M mit Apfelmus (BIO*) 2	Pasta (BIO-Nudeln*) E,G,M mit Tomaten-Rahmsoße M,Se und Reibekäse M	Paprika-Mais-Puffer E,G mit Reis Se und Sour Cream M
Dessert	Frisches Obst	Haferkekse E,En,G,Hn,M,Mn,Sj,Sm,Hf, Wn	Frisches Obst	Milchreis Mmit Zimt & Rohrzucker	Beerenjoghurt M

Enthält: (Deklaration nur, wenn Zutat nicht aus der Speisekarte ersichtlich ist) E = Ei und Eierzeugnisse, En = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F = Seelachs, Dorsch o. Hecht, G = Getreide, Hf = Hülsenfrüchte, Hn = Haselnuss und Haselnusserzeugnisse, L = Lachs, M = Milch und Milcherzeugnisse, Mn = Mandel und Mandelerzeugnisse, Se = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Sf = Senf und Senferzeugnisse, Sj = Soja und Sojaerzeugnisse, Sm = Sesam und Sesamerzeugnisse, Sw = Schwefeldioxid u. Sulfite, Wn = Walnüsse und Walnusserzeugnisse,
(1) enthält Schweinefleisch (2) mit Antioxidationsmittel (3) mit Konservierungsstoffen, (4) mit natürlichen Farbstoffen
Spuren aller genannten Allergene können in jeder Speise enthalten sein.