

KW 19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Rote Beete Salat	BIO-Rohkost	BIO-Rohkost	BIO-Rohkost Eisbergsalat mit Dressing E,G,M,Sf,Se	BIO-Rohkost Gurkensalat mit DillDressing (separat) M,Sf
Menü 1	Pasta (BIO-Nudeln*) E,G,M mit Tomaten-Rahmsoße M,Se und Reibekäse M	Kleine Geflügelbratwürstchen 2,3 mit Kartoffelpüree (mit BIO-Milch*) M	Omelette E,G mit Salzkartoffeln und Rahmspinat (mit BIOSpinat*) G,M	Kaiserschmarrn E,G,M mit Apfelmus (BIO*) 2	Pasta G,M mit RinderBolognese G,Se und Reibekäse M
Menü 2 (Vegetarisch)	Rote Linsensuppe (püriert) G,Hf mit Brötchen G	Zucchini-Dill-Puffer E,G mit Reis (BIO-Reis*) Se und Joghurtsoße (aus BIOJoghurt*) M	Seelachswürfel in Kräutersoße G,M,Se,F mit Salzkartoffeln + extra Soße G,M,Se	Pasta G,M mit vegetarischer Bolognese E,G,Se,Sf,Sj,Sm und Reibekäse M	
Dessert	Schoko-Kekse E,En,G,Hn,M,Mn,Sj,Sm,Hf, Wn	Grießpudding G,M	Joghurt (BIO-Joghurt*) M mit Mangosoße	Rosinen	Frisches Obst

Enthält: (Deklaration nur, wenn Zutat nicht aus der Speisekarte ersichtlich ist) **M** = Milch und Milcherzeugnisse, **G** = glutenhaltiges Getreide, **Gw** = Weizen, **Gh** = Hafer, **Gr** = Roggen, **Gg** = Gerste, **Gd** = Dinkel, **Gk** = Grünkern, **E** = Ei und Eierzeugnisse, **En** = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **Sj** = Soja und Sojaerzeugnisse, **Se** = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, **Mn** = Mandel und Mandelerzeugnisse, **Hn** = Haselnuss und Haselnusserzeugnisse, **Sm** = Sesam und Sesamerzeugnisse, **F** = Seelachs, Dorsch o. Hecht, **Sl** = Seelachs, **L** = Lachs, **Sf** = Senf und Senferzeugnisse, **Sw** = Schwefeldioxid u. Sulfite, **Hf** = Hülsenfrüchte, **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.