



08.01.-12.01.18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Schüler Menü	*Makrelenfiletklöschen mit Dillsöße, Salz-Kartoffeln und buntem Salat A;C;D;G;I;J	*Rindergulasch mit Kartoffelpüree und Karottengemüse A;G;I;J	*Hähnchengeschnetzeltes in Orangen-Tomatensoße mit Vollkornreis und Chinakohlsalat A;G;I;J	*Paniertes Fischfilet mit Joghurt-Remoulade, Salzkartoffeln und Zuckermais A;C;D;G;I;J	*****
Vegetarisches Menü	Ravioli mit 4 Käsefüllung, Ratatouillesoße und buntem Salat A;C;G;I;J	Blumenkohl in Käsesoße mit Salzkartoffeln und buntem Salat A;C;G;I;J	Spaghetti mit Tomaten-Soße, Reibkäse und Chinakohlsalat A;C;G;I;J	2 Grünkern-Käse-Nuss-Pilzbratlinge mit Möhren-Kürbis-Rahmgemüse und Rote-Betesalat A;C;E;G;H;I;J	*****
Schüler- Menü II	Currywurst mit Bratkartoffeln Schokopudding A;F;G;I;J;O	Zigeunerschnitzel mit Nudeln Beerenquark A;C;G;I;J	Paniertes Schweineschnitzel mit Soße und Kartoffelsalat Vanillepudding A;C;G;I;J	* ½ Grillhähnchen mit Wedges Maisgrießflammerie G	*****

Wochensalat: * Spanischer Hirtensalat mit Gurke, Tomate, Oliven, eingelegtem Hirtenkäse, Hähnchenbruststreifen und Paprikadressing C;G;I;J

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

A = Weizen- Glutenhaltig; B = Krebstiere; C = Eier und Eiererzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenobst (Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse, Cashewkerne); I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J = Senf und Senferzeugnisse; K = Sesamsamen; L = Schwefeldioxid und Sulfide; M = Lupinen; N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare; Austern); O = mit Konservierungsstoffe;