



22.01. – 26.01.18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Schüler Menü	* Spinat- Lachsbratlinge in Gartenkräutersoße mit Salzkartoffeln und buntem Salat A;C;D;G;I;J	* 3 Rinderhackbällchen mit Soße, Kartoffelpüree und Erbsen A;C;G;I;J	* Kalbfleischravioli mit Kürbisssoße, Röstzwiebeln und Kartoffelsalat A;C;G;I;J	(V) Kaiserschmarren mit Mandeln, Vanillesoße und Apfelmus A;C;G;H	*****
Vegetarisches Menü	Gemüse- Linseneintopf mit geschmelzten Dinkelspätzle A;C;G;I;J	Spaghetti mit Tomaten-Frischkäsesoße, Parmesan und buntem Salat A;C;G;I;J	Gemüseschnitzel mit Kürbisssoße und Kartoffelsalat A;C;G;I;J	2 Linsen- Bohnen- Gemüse- Käsebratlinge, mit Ratatouillesoße und Rohkostsalat A;C;G;I;J	*****
Schüler- Menü II	* Putensteak in Pfefferrahmsoße mit Spätzle Rahmquark A;C;G;I;J	3 Rostbratwürste mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Birnen- Nussjoghurt A;G;H;I;J;O	Paniertes Schweineschnitzel mit Soße und Wedges Vanillepudding A;C;G;I;J	Gegrilltes Schweinshaxenfleisch mit Soße und Kartoffelknödel Maisgrießflammerie A;G;I;J	*****

Wochensalat: (V) „Vitalsalat“ mit Rucola, Kresse, Kirschtomaten, Nüssen, Hüttenkäse, Früchten und Kürbisdressing G;H;I;J

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

A = Weizen- Glutenhaltig; B = Krebstiere; C = Eier und Eierzeugnisse; 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;

Fett & Kursiv= Menüempfehlung DGE