



05.02. – 09.02.18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Schüler Menü	* Gegrillte Hähnchenkeule mit Soße, Kartoffelpüree und Karottengemüse A;G;I;J	(V) Heißer Milchreis mit Zimt- Zucker und Apfelmus G	* Hamburger (Rind) zum selber füllen mit Rohkostsalat A;C;G;I;J;K	* Paniertes Seelachsfilet mit Joghurtremoulade, Salzkartoffeln und buntem Salat A;C;D;G;I;J	*****
Vegetarisches Menü	Karotten- Paprikagulasch mit Kartoffelpüree und buntem Salat A;G;I;J	Dinkel- Vollwert-Spaghetti mit Sojabolognese, Reibkäse und Endiviensalat A;C;F;G;I;J	Vegi- Burger zum selber füllen mit Rohkostsalat A;C;G;I;J;K	Rahm- Käsespätzle mit Röstzwiebeln und buntem Salat A;C;G;I;J	*****
Schüler- Menü II	Geräucherter Schinken auf Linsen mit Spätzle Cappuccino-Frischkäsecreme A;C;G;I;J;O	* Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Rösti Erdbeeryoghurt A;G;I;J	3 hausgemachte Maultaschen mit Speck-Zwiebelschmelze, Soße und Kartoffelsalat Schoko-Pfefferminzpudding A;C;G;I;J;O	(V) Vegetarisches „Nasi Goreng“ mit gebratenem Reis, Ei, Gemüse, Sojasprossen und Pilzen Rote- Grütze mit Vanillesoße A;E;F;G;H;I;J;K	*****

Wochensalat: * „Asia Salat“ mit Tandoori- Chicken, Gemüsesticks, Ananas und Sesam- Ingwerdressing E;F;G;I;J;K

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