



Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!
Änderungen vorbehalten!

6. Woche vom 03.02.2020 bis 07.02.2020

	Montag Zeungisferien	Dienstag Zeugnisferien	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Lasagne Bolognese A,D1,J,M ☺	Kartoffel-Lauchcremsuppe D1, G, J mit Bauernbrot D1, D3 ☺	Fischnuggets (Seelachs) C, D1 mit Kräutersauce D1, G Reis und Möhrengemüse	Rindergulasch D1, G mit Kartoffelknödeln A, D1 und Apfel- Rotkohl	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark G ☺
Menü 2 - vegetarisch	Rührei A, mit Spinat G,D1 und Kartoffeln	Kartoffelpuffer A,D1 mit Apfelmus	Gemüse-Nuggets A, D1, G, J mit Kräutersoße D1, G Reis und Möhrengemüse	Bauernfrühstück A mit Gurke K	Bulgur D1 mit italienischem Pfannengemüse und Paprikarahmsauce D1, G
Salat / Rohkost	Fingerfood		Fingerfood	Fingerfood	Rote-Bete-Salat
Nachtisch / Obst	Birne	Orange	Quark G mit Früchten	Straciatella-Joghurt G	
Zusatzstoffe:	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
Allergene:	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale) F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistazien, 8 Queenslandnüsse) I Schwefeldioxid und Sulfid J Sellerie K Senf L Sesam M Soja				
Wichtiger Hinweis:	Bei den genannten Allergenen handelt es sich zum Teil auch um wertvolle Grundnahrungsmittel und Erzeugnisse, die in unserem Betrieb und bei unseren Lieferanten verarbeitet werden. Trotz sorgfältigem Umgang kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren unbeabsichtigt in andere Produkte übergehen. ☺ Der Smiley steht für ein vegetarisches Gericht				

Stand: 17.01.2020