



06.03. – 10.03.17	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Schüler Menü	* Kalbfleisch-Käsehacksteak mit Soße, Nudeln und Bohnengemüse A;C;G;I;J	* Rindergulasch mit Kartoffelpüree und Rotkohl A;G;I;J	Gebratene Schinkennudeln mit Ei, Tomatensoße und buntem Salat A;C;G;I;J	* Gebackene Seelachs-nuggets mit Joghurt-Remoulade, Salzkartoffeln und Rohkostsalat A;C;D;G;I;J	*****
Vegetarisches Menü	2 Spinat- Karotten- Dinkel- Käsebratlinge mit Karotten- Rahmgemüse und Rohkostsalat A;C;G;I;J	Gebackene Käsemakkaroni mit Tomatensoße und buntem Salat A;C;G;I;J	Gemüse- Früchtecurry mit Linsen und Couscous A;E;F;G;I;J;K	Spaghetti mit Gemüse- Linsen- Bolognese und buntem Salat A;C;I;J	*****
Schüler- Menü II	* ½ Grillhähnchen mit Wedges <i>Beeren- Nussmüli</i> A;E;G;H;I;J	* Chicken- Curry mit Couscous <i>Frische Ananas</i> A;E;F;G;I;J;K	* Dönerpfanne mit gebratenen Rindfleischstreifen, knackigem Gemüse, Joghurtsoße und Pitabrot <i>Früchte- Smoothie</i> A;C;G;I;J	* Hausgemachte Linguini mit feinem Wildragout und Preiselbeer- Birnenkompott <i>Obstsalat</i> A;C;I;J	*****

Wochensalat: (V) „Fitness- Salat“ mit Mais, Gartenkresse, Radieschen, Paprika, Grapefruit, Walnüssen, Hüttenkäse und Kürbiskerndressing C;G;H;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;

Fett & Kursiv= Menüempfehlung DGE