



20.03. – 24.03.17	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Schüler Menü	<p>* 3 Chickenbällchen in Currysoße mit Sesam- Möhrchen und Couscous</p> <p>A;E;F;G;I;J;K</p>	<p>* Hähnchen- Gyros- geschnetzeltes in Kräuter- rahmsoße mit Dinkelspätzle und Bohnengemüse</p> <p>A;C;G;I;J</p>	<p>* Klöschen von der Buttermakrele mit Dill- Sahnesoße, Salzkartoffeln und Mais</p> <p>A;C;D;G;I;J</p>	<p>1 Pfannkuchen mit Schinken- Pilz- Käse- Gemüsefüllung, Dip und Rohkostsalat</p> <p>A;C;G;I;J</p>	*****
Vegetarisches Menü	<p>2 kleine Dampfnudeln mit Vanillesoße und Apfelmus</p> <p>A;C;G</p>	<p>Pennenudeln mit Gemüse- Tomatensoße, Reibkäse und buntem Salat</p> <p>A;C;G;I;J</p>	<p>Gemüsenuggets mit Zaziki und Kartoffelsalat</p> <p>A;C;G;I;J</p>	<p>Dinkel- Vollwert- Spinatnudeln mit Käsesoße und Rohkostsalat</p> <p>A;C;G;I;J</p>	*****
Schüler- Menü II	<p>Frischer Paprika mit Hackfleisch gefüllt, Soße und Kartoffelpüree</p> <p>Kokos- Früchte- Kefir</p> <p>A;C;G;I;J</p>	<p>*Gebackene Tintenfischringe mit Remoulade und Rosmarinkartoffeln</p> <p>Eisbecher</p> <p>A;C;E;F;G;H;I;J;N</p>	<p>* Indisches Chickencurry mit Gewürzreis</p> <p>Früchte- Smoothie</p> <p>A;E;F;G;H;I;J;K</p>	<p>* Dinkelburger vom Allgäurind mit Wedges</p> <p>Joghurt- Heidelbeer- Milch-Shake</p> <p>A;C;G;I;J;K</p>	*****

Wochensalat: * Salat „Vitalis“ mit Hähnchenfilet , Radieschen, Champignons, Oliven, Mais, Cashewkernen und Kürbiskerndressing 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