

Speiseplan Mittagessen

KW 7	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	11.02.2019	12.02.2019	13.02.2019	14.02.2019	15.02.2019	16.02.2019	17.02.2019

Hauptmenü	Maiscremesuppe	Brokkolicremesuppe	Zucchini cremesuppe		Kartoffelcremesuppe		Tomatencremesuppe
	Rührei ^{1,2,21,25} Salzkartoffeln Rahmspinat ^{25,27}	Geflügelfrikadelle ^{15,21,27} Geflügelsoße Nudeln ²⁷ Karotten-Apfel Salat	Bolognese Nudeln ²⁷ Geriebener Parmesankäse ²⁵	Maultaschen selbstgemacht in Fleischbrühe Kartoffelsalat	Mediterranes Fischragout ²⁰ Gemüse-Bandnudeln ²⁷	Pichelsteiner Gemüseeintopf gekochter Rinderbug	Gebratene Hähnchenbrust in Morchelrahmsoße ^{25,27} Spätzle ^{21,27} Pfannengemüse
	Frucht Joghurt ²⁵	Fruchtcocktail ¹	Schokoladenpudding ²⁵	Obst der Saison	Stracciatella-creme ²⁵	Früchtequark ²⁵	Honiglebkuchen-Creme ²⁵

Vegetarisches Menü	Maiscremesuppe	Brokkolicremesuppe	Zucchini cremesuppe		Kartoffelcremesuppe		Tomatencremesuppe
	Gemüselasagne ^{21,25,27} Ackersalat	Ofenschlupfer ^{11,21,25,27} Vanillesoße	Wirsing Ragout Petersilienkartoffeln	Kartoffel Omelette mit Zucchini Paprika Gemüse	Blumenkohl Ragout Gemüse-Bandnudeln ²⁷	Pichelsteiner Gemüseeintopf	Gemüsesteak Spätzle ^{21,27} Pfannengemüse
	Frucht Joghurt ²⁵	Fruchtcocktail ¹	Schokoladenpudding ²⁵	Obst der Saison	Stracciatella-creme ²⁵	Früchtequark ²⁵	Honiglebkuchen-Creme ²⁵

Speiseplan Abendessen

Vollkost	Tomatensalat mit Mozzarella ²⁵	Weißwurst warm ^{4,7} süßer Senf	Heringsalat ^{11,20}	Babybell Käse ²⁵	Schweizer Wurstsalat ^{1,15,2,25,3,7}	Antipasti Auswahl	Tomatensalat mit Mandel Pesto
Vegetarisch	Tomatensalat mit Mozzarella ²⁵	Vegetarische Wiener warm ^{1,21,22,27}	Rohkost gemischt	Babybell Käse ²⁵	Rohkost gemischt	Antipasti Auswahl	Tomatensalat mit Mandel Pesto

Brot und Belag (Wurst oder Käse) nach Wahl

Inhaltsstoffe:	6 Schwärzungsmittel 7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig	11 Süßungsmittel 12 enthält eine Phenylalaninquelle 13 gewachst 14 Taurin	Allergene:	15 Senf 16 Erdnüsse 17 Sellerie 18 Weichtiere 19 Schalentiere	20 Fisch 21 Ei 22 Sojaerzeugnisse 23 Sesamerzeugnisse 24 Lupinenerzeugnisse 25 Milcherzeugnisse	26 Schalenfrüchte 26a Mandeln 26b Haselnüsse 26c Walnüsse 26d Kaschunüsse 26e Pecannüsse 26f Paranüsse	26g Pistazien 26h Macadamia oder Queenslandnüsse	27 Glutenthaltiges Getreide 27a Weizen 27b Roggen 27c Gerste 27d Hafer 27e Hybridstämme
----------------	--	--	------------	---	--	--	---	--