



vegetarisch



Geflügel



Rind















Schwein



Fisch

Schule



KW 04	Montag 24.01.2022	Dienstag 25.01.2022	Mittwoch 26.01.2022	Donnerstag 27.01.2022	Freitag 28.01.2022
<b>Menü 1</b>	 Leberkäse mit grünen Bohnen und Kartoffeln A,G,C,I	 Kartoffel Cordon Bleu mit Frischkäsefüllung- Blumenkohl und Sauce Hollandaise A,G,I,C	 Gelbes Curry mit Hähnchenbrust, Kichererbsen und Reis A,G	 Fischfrikadelle mit Kräutersauce und Kartoffelstampf A,G,J,D	 Grießbrei mit Beerensauce A,G
<b>Menü 2</b>	 Gemüse-Schnitzel mit Sour-Cream und Kartoffel- Selleriestampf A,C,F,G,H	 Cheeseburger mit Kartoffelspalten A,C,G,I	 Pasta mit Käsesauce und Erbsen A,G,H	 Gebackene Frühlingsrolle mit Kräutersoße und Reis A,C,F,H,K	 Griechische Gemüsepfanne mit Gurkenjoghurt und Risotto A,G
		 Pasta mit Tomatensauce und Streukäse A,G		 Pasta mit Bolognesesauce und Streukäse A,G	
<b>Dessert</b>	Götterspeise	Karamell-Pudding	Vanillepudding mit Kirschen	Obst	Milchreis mit Kompott
<b>Salat</b>	Blattsalat mit Zitronendressing	Bohnensalat	Gemischter Salat	Gurkensalat	Rohkost

**Zusatzstoffe:** 1. mit Antioxidationsmittel. - 2. mit Konservierungsmittel - 3. mit Farbstoff - 4. mit Süßungsmittel - 5. enthält eine Phenylalaninquelle - 6. mit Geschmacksverstärker - 7. mit Phosphat - 8. geschwefelt - 9. gewachst - 10. geschwärzt 11. Oberfl. mit Natamycin behandelt - 12. mit Chinin - 13. mit Coffein

**Allergene:** A Gluten - B Krebstiere - C Eier - D Fisch - E Erdnüsse - F Soja - G Milch / Lactose - H Schalenfrüchte - I Sellerie - J Senf - K Sesam - L Schwefeldioxid und Sulfite - M Lupine - N Weichtiere