



Menü BLAU

Menü GELB

Dessert

Montag	<p><small>GUTES AUS DER Region</small> Geflügel-Currywurst^{1,5} mit Kroketten und Salat Mix (Joghurdressing)</p> <p></p>	<p>Bunte Bio-Nudel-Pfanne in Rahmsauce mit Kirschtomaten, Fetakäse und Blattspinat</p> <p></p>	<p>verschiedene Stücke Obst</p>
<i>Allergene:</i>	<i>Wurst: Senf, Sellerie • Kroketten: Weizen • Dressing: Milch</i>	<i>Pfanne: Weizen, Milch, Sellerie</i>	
Dienstag	<p>Rindersaftgulasch mit Rotkohl und Kartoffelknödel</p> <p></p>	<p>Apfelpfannkuchen mit Apfelwürfel, dazu Zimt und Zucker</p> <p></p>	<p>leicht gesüßter Quark mit Erdbeeren</p>
<i>Allergene:</i>	<i>Gulasch: Sellerie • Rotkohl: Sellerie</i>	<i>Pfannkuchen: Weizen, Eier, Milch</i>	<i>Milch</i>
Mittwoch	<p>Hähnchen-Gulasch mit fr. Champignons, dazu Pfannengemüse und Bio-Spiralnudeln</p> <p></p>	<p>Bunte Gemüse-Pfanne auf Reissockel mit Curry-Bananen- Sauce und Kokosraspel verfeinert</p> <p></p>	<p>Schokopudding</p>
<i>Allergene:</i>	<i>Gulasch: Sellerie • Nudeln: Weizen</i>	<i>Sauce: Milch, Sellerie, Sesam, Soja</i>	<i>Milch</i>
Donnerstag	<p>Hähnchensteak mit fruchtiger Tomatensauce aus Bio- Schältomaten, Bio-Karotten und Kartoffelecken</p> <p></p>	<p>Pesto-Bio-Nudeln mit Bruschetta-Topping</p> <p></p>	<p>Nuss-Nougat- Pudding</p>
<i>Allergene:</i>	<i>Sauce: Sellerie</i>	<i>Nudeln: Weizen, Milch, Soja, Spuren von Erdnüssen, Nüssen</i>	<i>Milch, Haselnüsse</i>
Freitag	<p>Hähnchen-Dönerfleisch^{1,2,5,7} mit Tzaziki, Brokkoli und Röstitaler</p> <p></p>	<p><small>GUTES AUS DER Region</small> Kleine Kartoffeln mit Gurken-Dill-Quark, dazu Snack Tomaten</p> <p></p>	<p>verschiedene Stücke Obst</p>
<i>Allergene:</i>	<i>Döner: Soja, Weizen • Dip: Milch</i>	<i>Dip: Milch</i>	

= Rindfleisch = Geflügel = Schweinefleisch = Fisch = vegetarisch = Knoblauch

1) mit Antioxidationsmitteln, 2) mit Geschmacksverstärker, 3) geschwärzt, 4) mit Farbstoff, 5) mit Konservierungsstoff, 6) mit Süßungsmitteln, 7) mit Phosphat 8) geschwefelt