



13.02. – 17.02.17	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Schüler Menü	* Lasagne mit Rinderhack, Tomaten und Mozzarella, dazu bunter Salat A;C;G;I;J	* Dinkel- Vollwertspaghetti mit Rindfleischbolognese und buntem Salat A;C;G;I;J	* Rindfleischküchle mit Soße, Kartoffelpüree und Maisgemüse A;C;G;I;J	* Seelachsnuggets mit Joghurdip, Salzkartoffeln und Karottensalat A;C;D;G;I;J	*****
Vegetarisches Menü	1 Kartoffelrösti mit Gemüse und Käse überbacken, dazu bunter Salat A;C;G;I;J	* Dinkel- Vollwertspaghetti mit Tomatensoße und buntem Salat A;C;G;I;J	Linsen- Bohnen- Käse- Gemüsebratling mit Zaziki und Ratatouillegemüse A;C;G;I;J	Blumenkohl in Käsesoße mit Salzkartoffeln und Karottensalat A;G;I;J	*****
Schüler- Menü II	* Gebackene Tintenfischringe mit Remoulade und Rosmarinkartoffeln <i>Beeren- Joghurtshake</i> A;C;G;I;J;N	* 1 große Rindcurrywurst mit Bratkartoffeln <i>Früchtesmoothie</i> A;E;F;I;J;O	Paniertes Schweineschnitzel mit Wedges und Dip <i>Ananasschnitz</i> A;C;G;I;J	Mit Raclettekäse überbackener Kartoffel-Rinderhackfleisch-Tomatengratin <i>Himbeer- Buttermilchshake</i> A;C;G;I;J	*****

Wochensalat: (V) Salat „Caprese“ mit Tomaten, Mozzarella, Pecorino, Oliven, Rucola und Balsamicodressing G;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