

Vegetarisch**Fleisch / Klassisch****01.06 bis 02.06.2017****Mo.**
Di.
Mi.

Do. Bulgursalat e,b mit Gemüsefrikadelle b	Joghurt	Bulgursalat e,b mit Rinderfrikadelle R,b	Joghurt
Fr. Grüne Soße h,b mit Kartoffeln	Dessert	Grüne Soße h,b mit Fisch g,e,b und Kartoffeln	Dessert

05.06 bis 09.06.2017

Mo. Maultaschen b,e,f mit Tomatensoße s,b	Salat	Gulasch R,b mit Spätzle f,e	Salat
Di. Paprikaschoten b, mit Reis und Soße b,5	Obst	Hühnerfrikassee G,b,h mit Reis	Obst
Mi. Pasta e mit 3 Soßen (kein Fleisch) h,b,	Salat	Pasta mit 3 Soßen (kein Fleisch) h,b	Salat
Do. Nudel-Pesto-Pfanne mit Zucchini e,b,	Joghurt	Rinderroulade R,b Kartoffeln	Joghurt
Fr. Nudelsalat e,b	Obst	Nudelsalat e,b mit Würstchen G	Obst

12.06. bis 16.06.2017

Mo. Nudeln e,b mit Tomatensoße b,5	Obst	Rindfleischmaultaschen R,b in Soße	Obst
Di. Kartoffeln mit Spinat b,h	Salat	Frikadelle (Rind) Kartoffeln und Soße b,5	Salat
Mi. Eierpfannkuchen e,h,5 mit Kompott, Suppe	Obst	Kartoffelsalat b mit Würstchen G,9	Obst
Do. Feiertag		Feiertag	
Fr. Bulgursalat e,b mit Gemüsefrikadelle	Obst	Bulgursalat e,b, mit Rinderfrikadelle R,b,e,f	Obst

19.06 bis 23.06.2017

Mo. Nudeln e mit Tomatensoße b,5	Obst	Hackbällchen R,b in Tomatensoße b,5 Nudeln e	Obst
Di. Grüne Soße s,i,b,h mit Kartoffeln	Salat	Frikadelle b (Rind) Kartoffeln und Soße b,5	Salat
Mi. Hefeklöße e mit Vanillesoße h,7 Suppe	Salat	Würstchengulasch R,G,5,b mit Nudeln e	Obst
Do. Kräuterquark b,h mit Kartoffeln	Obst	Jägerschnitzel G,e,f,b mit Wedges	Dessert
Fr. Nudelsalat e,b Gemüsefrikadelle b,e	Joghurt	Nudelsalat e mit Geflügelwürstchen G,9	Joghurt

26.06 bis 30.06.2017

Mo. Gemüselasagne b,h,e	Obst	Haschee R,b mit Nudeln e	Obst
Di. Kaiserschmarrn e,h Apfelmus s Suppe b	Salat	Putengyros G,b mit Reis und Joghurt Dipp h,b	Salat
Mi. Gemüsereispfanne b	Salat	Schnitzel G,b,e mit Nudeln e und Tomatensoße b,5	Salat
Do. Spinatknödel b,h,e und Sahnesoße b,h	Obst	Lammhacksteak L,b,f mit Reis und Joghurt Dipp h	Obst
Fr. Kartoffelsalat b,5 mit Gemüsefrikadelle f,b	Dessert	Kartoffelsalat b,5 mit Würstchen G	Dessert

Achtung: Änderungen, die wir zu vermeiden suchen, bleiben uns, dem Caterer vorbehalten.

	Allergene	
1 Konservierungsstoffe	Schalenfrüchte (Nüsse)	a
2 Antioxidantien	Sellerie	b
3 Phosphat	Erdnüsse	c
4 Geschmacksverstärker	Soja	d
5 Süßungsmittel	Glutenhaltiges Getreide	e
6 Nitrat	Eier	f
7 Farbstoff	Fisch	g
8 Nitrat	Milch (Käse,Sahne usw.)	h
9 Nitritpökelsalz	Senf	i
10 Stabilisatoren	Sesamsamen	j
11 (R)Rind, (G) Geflügel, (SCH) Schwein	Krebstier	k
	Weichtiere	l
	Schwefeldioxid und Sulfite	m