

Speiseplan vom 16.04.2018 bis 20.04.2018

		MENÜ I (fleischhaltiges Gericht)	MENÜ II (vegetarisches Gericht)
MO	I	Hackfleischpizza mit Baguette ^A und Salat	
	II	gefüllte Blätterteigtaschen ^{A/G} mit Salat	
DI	I	Hähnchenschenkel mit Kroketten ^A , Eis ^G	
	II	Tofu-Geschnetzeltes ^F mit Kroketten ^A , Eis ^G	
MI	I	Putenschnitzel ^{A/E} mit Tomatensoße, bunte Nudeln ^{A/E} und Salatplatte	
	II	vegetarisches Schnitzel ^{A/E/5} mit Tomatensoße, bunte Nudeln ^{A/E} und Salatplatte	
DO	I	Geflügel-Döner-Teller mit Joghurt-Soße ^G , Reis und Krautsalat	
	II	panierter Feta ^G mit Joghurt-Soße ^G , Reis und Krautsalat	
FR	I	Gulaschsuppe ^A mit Brötchen ^A und Obst	
	II	Gemüsesuppe ^{H/I} mit Brötchen ^A und Obst	
<p>Allergene: ^A = Weizen, ^B = Roggen, ^C = Hafer, ^D = Dinkel, ^E = Eier und Eier-Erzeugnisse, ^F = Soja- und Soja-Erzeugnisse, ^G = Milch und Milch-Erzeugnisse, ^H = Sellerie- und Sellerie-Erzeugnisse, ^I = Senf und Senferzeugnisse, ^J = Sesamsamen, ^K = Erdnüsse, ^{Ka} = Mandeln, ^{Kb} = Haselnüsse, ^{Kc} = Walnüsse, ^{Kd} = Paranüsse, ^{Ke} = Macadamia- oder Queenslandnüsse, ^{Kf} = Pekannüsse, ^{Kg} = Cashewkerne, ^L = Pistazien, ^M = Schwefeldioxid und Sulfite, ^N = Lupinen und Lupinen-Erzeugnisse, ^O = Weichtiere und Weichtier-Erzeugnisse</p> <p>Zusatzstoffe: ¹ = Farbstoffe, ² = Konservierungsstoffe, ³ = Antioxidationsmittel, ⁴ = Phosphate, ⁵ = Milcheiweiß, ⁶ = Säuerungsmittel, ⁷ = Geliermittel, ⁸ = modifizierte Stärke, ⁹ = Verdickungsmittel, ¹⁰ = Zuckerarten</p>			



Die Essensausgabe erfolgt nur gegen Bon, der Bonverkauf erfolgt nur in der **1. Pause** mit Angabe der Menüwahl.

Änderungen vorbehalten - **GUTEN APPETIT!!!**

