

	Montag 16. Apr.	Dienstag 17. Apr.	Mittwoch 18. Apr.	Donnerstag 19. Apr.	Freitag 20. Apr.
A	RIND	SCHWEIN	GEFLÜGEL	GEFLÜGEL	FISCH
	Schüler Wunschesen Spaghetti Bolognese vom Rind mit markt frischen Tomaten und Kräutern b.4.9.	Gebackener Fleischkäse mit Specksoße dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln b.9.11.	Schüler Wunschesen Geflügel Bratwurst mit Currysoße und Pommes - Frites separat Mayonnaise b.h.1.4.9.	Provenzalische Hähnchenkeule mit Oregano, Thymian und Ratatouille im Ofen gebacken dazu Farfalle Nudeln b.9.	Fischfilet Bordelaise mit Schmorgurken dazu Salzkartoffeln 2.4.9.11.
B	VEGETARISCH	VEGETARISCH	VEGETARISCH	VEGETARISCH	VEGETARISCH
	Vegetarische Lasagne Verdi mit frischen Gemüse b.h.1.4.5.9.	Champignons a la Creme mit Kartoffel Kroketten 4.9.	Gemüse Eintopf mit markt frischen Gemüse.- Kräutern und Kartoffeln dazu Baguette 5.9.	Ratatouille mit französischen Rosmarin -Brätlinge und Kräuter Dip 4.	Kohlrabi - Möhrengemüse in Rahm mit Petersilienkartoffeln 4.9.
C	NUDELBAR		NUDELBAR	NUDELBAR	
	Nudeln (Eifrei) aus Hartweizengriess mit verschiedenen Soßen zur Wahl b.h.4.9.		Nudeln (Eifrei) aus Hartweizengriess mit verschiedenen Soßen zur Wahl b.h.4.9.	Nudeln (Eifrei) aus Hartweizengriess mit verschiedenen Soßen zur Wahl b.h.4.9.	
D	DESSERT	DESSERT	DESSERT	DESSERT	DESSERT
	Erdbeer - Joghurt Smoothie 4.	Eisdessert a.4.	Joghurt mit Bircher Müsli 4.6.9.	Frischer Obstsalat mit Mandeln und Honig 14.	Frisches Obst
E	SALATBAR	SALATBAR	SALATBAR	SALATBAR	SALATBAR
	kann enthalten a.b.c.d.e.f.g.h.i.j.k.1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.	kann enthalten a.b.c.d.e.f.g.h.i.j.k.1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.	kann enthalten a.b.c.d.e.f.g.h.i.j.k.1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.	kann enthalten a.b.c.d.e.f.g.h.i.j.k.1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.	kann enthalten a.b.c.d.e.f.g.h.i.j.k.1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.
	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost

Generell bereiten wir die Speisen frisch zu. Sollten in Einzelfällen Waren mit Zusatzstoffen verwendet werden, deklarieren

wir diese auf dem Speiseplan mit:

- | | | | | |
|----------------------------|-------------------------------|---------------|----------------------------|--------------------|
| a. mit Farbstoff | g. gewachst | 1. Eier | 8. Schwefeldioxid | 14. Schalenfrüchte |
| b. mit Konservierungsmitt | h. mit Phosphat | 2. Fisch | 9. Glutenhaltiges Getreide | |
| c. mit Antioxidationsmitte | i. mit Süßungsmittel | 3. Krebstiere | 10. Lupine | |
| d. mit Geschmacksverstär | j. enthält Phenylalaninquelle | 4. Milch | 11. Senf | Änderungen |
| e. geschwefelt | k. Chinin haltig | 5. Sellerie | 12. Sojabohnen | vorbehalten |
| f. geschwärzt | | 6. Sesamsamen | 13. Weichtiere | |