

# SPEISEPLAN

21.01. – 25.01.2019



MENSADIENST: 10b – 6b – 8b

	<i>Hauptmenü</i>	<i>Vegetarisches Menü</i>
<b>Montag</b> 21.01.2019	<b>Geschnetzeltes vom Schwein</b> <sup>P</sup> in Kräutersoße, Böhnchen und Kartoffel	<b>Sojageschnetzeltes</b> in einer Rucola- Käsesoße L mit Vollkornspirelli w
	Obst	
<b>Dienstag</b> 22.01.2019	<b>Eierpfannkuchen</b> <sup>ELW</sup> mit Apfelkompott	<b>Reibekuchen</b> <sup>GL</sup> mit Apfelkompott
	Blaubeerjoghurt L	
<b>Mittwoch</b> 23.01.2019	<b>Fisch- Ragout</b> mit Brokkoli und Reis	<b>Gemüseragout</b> mit Reis
	Obst	
<b>Donnerstag</b> 24.01.2019 <b>Veggie day</b>	<b>Mac &amp; Cheese</b> <sup>LW</sup> Maccaroni mit Käse überbacken	<b>Gemüserösti</b> <sup>EW</sup> auf Gemüse, mit Dipp L
	Vanillepudding L	
<b>Freitag</b> 25.01.2019	<b>Moussaka</b> <sup>L</sup> Griechischer Kartoffelaufauf mit Rinderhack R	<b>Falafel</b> <sup>w</sup> mit Couscous w und Kräuterjoghurt L
	Obst	

Täglich: frisches Salatbuffet (Blattsalate, Möhren, Gurken, ...)

Änderungen vorbehalten!

1	mit Farbstoff	E	Eier	R	Rindfleisch
3	mit Antioxidationsmittel	F	Fisch	S	Senf
4	mit Geschmacksverstärker	G	Geflügelfleisch	W	Gluten haltiges Getreide
8	Soja	L	Laktose	P	Schweinefleisch
10	Sellerie				

Bei Fragen zu Allergenen in unseren Produkten bitte an uns wenden!