

	04.02.-08.02.19	11.02.-15.02.19	18.02.-22.02.19	25.02.-01.03.19
Montag	Tortellini mit Käsefüllung und Tomatensoße, Salat (a, c, g, i)	Schupfnudeln mit Gemüse der Saion, Dessert (a, c, g, i)	Spaghetti Carabonarra oder Pesto, Salat (a, c, g)	Kohl-Hack-Pfanne mit Püree, Eis (g)
Dienstag	vegetarisches Cordon Bleu mit Erbsen und Kartoffeln, Obst (a, c)	Putensteak mit Reis und Currysoße, Salat (g, i)	Kartoffelauflauf mit Gemüse, Dessert (c, g, i)	Brokkoli-Omelette mit Fladenbrot, Dessert (a, c, g)
Mittwoch	Gemüse Curry mit Reis, Dessert (g, i)	Ofenkartoffel mit Pfannengemüse und Quark, Dessert (g, i)	Erbseneintopf mit Bockwurst, Baguette, Eis (a, g, i)	Hähnchenkeule/Bratling mit Kartoffelsalat, Obst (c, f, g)
Donnerstag	Rindfleischbällchen, Bratlinge in Rahm mit Brokkoli und Pommes (c, g)	Fischfrikadelle/Bratling mit Nudelsalat, Dessert (a, c, d, f, g)	Fischfilet mit Spinat/Rührei und Reis (c, d, g)	Reiskugeln und Frühlingsrolle mit Butterreis, Salat (c, f, g, i)
Freitag	Ofenschlupfer mit Vanillesoße, Büfett (a, c, g)	Steckrübeneintopf mit/ohne Rindfleisch, Baguette, Eis (g, i)	Grießauflauf mit Pflaumen, Büfette (a, c, g)	Spagetti mit/ohne Lachs-Sahnesoße, Salat (a, g)

Essen für Kinder 3 € / für Erwachsene 4 €

Vegetarisches Essen in Grün geschrieben

Anteil der Bio-Lebensmittel mind. 25 %; Geflügel 100 %

Bitte beachten Sie: Die Küche behält sich eine kurzfristige Änderung des Speiseplans vor. Diese Änderungen werden nicht auf unserer Website veröffentlicht.

Es lässt sich leider aufgrund der Herstellerangaben nicht ausschliessen, das die Speisen Nüsse oder Erzeugnisse daraus enthalten können.

Gekennzeichnete Zusatzstoffe: Farbstoff (1), Sulfite (5), Phosphat (9), (10) Schwefeldioxid

Gekennzeichnete Allergene: (a) Weizen, (a1) Roggen, (a2) Hafer, (a3) Gerste, (c) Eier, (d) Fische, (e) Erdnüsse, (f) Sojabohnen, (g) Milch, (h) Mandeln,

(h1) Haselnüsse, (h2) Walnüsse, (h3) Cashewnüsse, (i) Sellerie, (j) Senf, (k) Sesamsamen, (l) Pinienkerne