

	and the second s		
	Menü BLAU	Menü GELB	Dessert
Montag	Currywurst ^{1,5} (Geflügel) mit Kartoffelecken und Salatmix (Frenchdressing)	Pesto Bio-Penne mit Kirschtomaten und Mozzarella	verschiedene Stücke Obst
Allergene:	Wurst: Sellerie, Senf • Dressing: Milch, Eier, Senf	Penne: Weizen, Milch, Soja, Spuren von Nüsse, Erdnüssen	
Dienstag	Geflügel-Frikadelle mit Rahmsauce, Blumenkohl und Salzkartoffeln	Orientalischer Cous-Cous mit Gemüse, Minz-Joghurt & und Falafel	Quarkspeise
Allergene:	Frikadelle: Weizen, Eier, Milch, Senf • Sauce: Milch, Sellerie	Cous-Cous: Weizen, Sellerie, Sesam, Soja • Dip: Milch, Eier, Senf • Falafel: Weizen	Milch
Mittwoch	Hähnchenbrust in kräftiger Sauce mit Rotkohl und Kartoffelknödel	Käse-Lauch-Suppe أ mit Kartoffeln und Bio-Möhren, dazu Laugengebäck	Fruchtjoghurt
Allergene:	Sauce: Sellerie • Rotkohl: Sellerie	Suppe: Milch, Sellerie • Gebäck: Weizen	Milch
Donnerstag	4 Fischstäbchen mit Rahmspitzkohl und Stampfkartoffeln ►	Nudelauflauf Tomatensauce aus Bio- Schältomaten, Bechamelsauce und mit Gouda gratiniert, dazu Salatmix (Kräuterdressing)	Schokopudding
Allergene:	Fisch: Weizen, Fisch • Spitzkohl: Sellerie, Milch • Püree: Milch	Auflauf: Weizen, Sellerie, Milch • Dressing: Senf	Milch
Freitag	Hähnchenschnitzel mit Tomatensauce aus Bio-Schältomaten, Bio-Nudeln und Brokkoli	Kartoffel-Tellerrösti ¹ mit Apfelmus	Vanillepudding
Allergene:	Schnitzel: Weizen • Sauce: Sellerie • Nudeln: Weizen	XXX	Milch

⁼ Rindfleisch = Geflügel = Schweinefleisch = Fisch = Knoblauch mit Antioxidationsmitteln, 2) mit Geschmacksverstärker, 3) geschwärzt, 4) mit Farbstoff, 5) mit Konservierungsstoff, 6) mit Süßungsmitteln, 7) mit Phosphat 8) geschwefelt