


Montag:	Allgäuer Kässpätzlen ^{a,c,g,2,15} Rote-Bete-Salat Obst	 <p>Zusatzstoffe 1) mit Konservierungsstoffen 2) mit Farbstoff 4) mit Antioxidationsmittel 8) mit Phosphat 15) unter Schutzatmosphäre verpackt</p> <p>Allergene a) Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Walnüsse, h4) Kaschunüsse h5) Pecannüsse, h6) Macadamienüsse i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l) Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</p>
Dienstag:	Putenschnitzel in Paprikarahmsoße ^{a,g} mit Bio-Couscous ^a und Salat Erdbeerjoghurt ^g	
Mittwoch:	Bio-Maccaroni ^a mit Tomatensoße ^a und Parmesan ^g , dazu Gurkensalat Obstsalat	
Donnerstag:	Rotes Linsengemüse mit Putenwienerle ^{1,4,8,15} dazu Mehrkornsemmel ^{a,k} Pfirsich-Fruchtquark ^g	
Freitag:	Seelachs-Kartoffelauflauf ^{d,c,g,2,15} mit buntem Gemüse und Käse überbacken, grüner Salat mit Joghurt-Dressing ^g Obst	


Wir verwenden für die Würzung unserer Speisen ausschließlich Produkte biologischen Ursprungs.
 Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

Montag:	Brokkolicremesuppe ^g Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung ^g und Gemüsesticks	<div data-bbox="1503 264 2040 587" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="1350 638 1503 659">Zusatzstoffe</p> <p data-bbox="1350 663 1664 740"> 1) mit Konservierungsstoffen 4) mit Antioxidationsmittel 8) mit Phosphat </p> <p data-bbox="1350 767 1469 788">Allergene</p> <p data-bbox="1350 793 2119 1235"> a) Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Walnüsse, h4) Kaschunüsse h5) Pecannüsse, h6) Macadamienüsse i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l) Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse </p>
Dienstag:	Hähnchenbrustfilet in Champignonsoße ^{a,g} mit Bio-Reis, Salat mit Essig&Öl-Dressing Obst	
Mittwoch:	Bio-Farfalle „Montanara“ ^a mit Putenschinken ^{1,4,8} und Käsesoße ^{a,g} Karotten-Apfel-Rohkostsalat Steckerl-Eis ^g	
Donnerstag:	Hackbraten ^{a,c,g} vom Rind mit Rahmsoße ^{a,g} , Kartoffelpüree ^g und Gemüsestäbe Obst	
Freitag:	Karottensuppe ^g mit Kokosmilch verfeinert Kaiserschmarrn ^{a,c,g} mit Apfelmus	

Wir verwenden für die Würzung unserer Speisen ausschließlich Produkte biologischen Ursprungs.
 Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

Montag:	Spinatknödel ^{a,c,g} mit feiner Pilzrahmsoße ^{a,g} Beerenquark ^g	<div data-bbox="1686 260 2136 563" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="1335 584 1487 608">Zusatzstoffe</p> <p data-bbox="1335 611 1509 635">2) mit Farbstoff</p> <p data-bbox="1335 636 1749 660">15) unter Schutzatmosphäre verpackt</p> <p data-bbox="1335 715 1453 738">Allergene</p> <p data-bbox="1335 742 2045 791">a) Glutenthaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer</p> <p data-bbox="1335 794 1888 818">b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p data-bbox="1335 821 1821 845">c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p data-bbox="1335 849 1843 873">d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p data-bbox="1335 876 1877 900">e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p data-bbox="1335 903 1906 927">f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p data-bbox="1335 930 1832 954">g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p data-bbox="1335 957 1939 981">h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Walnüsse, h4) Kaschunüsse h5) Pecannüsse, h6) Macadamienüsse</p> <p data-bbox="1335 984 1859 1008">i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p data-bbox="1335 1011 1827 1035">j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p data-bbox="1335 1038 1921 1062">k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p data-bbox="1335 1066 1957 1090">l) Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l</p> <p data-bbox="1335 1093 1861 1117">m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p data-bbox="1335 1120 1890 1144">n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</p>
Dienstag:	Hähnchengeschnetzeltes in Currysoße ^{a,g} mit Gemüse-Bio-Couscous ^a Obstsalat	
Mittwoch:	Spätzle-Gemüsepfanne ^{a,g} mit Champignons und Putenfleisch Pfirsichjoghurt ^g	
Donnerstag:	Gebratenes Rotbarschfilet ^{a,d} mit Kartoffelbrei ^g und Petersiliensoße ^{a,g} Obst	
Freitag:	Brokkoli-Nudelaufbau mit Käse überbacken ^{a,g,2,15} Gurkensalat Obst	

Wir verwenden für die Würzung unserer Speisen ausschließlich Produkte biologischen Ursprungs.
 Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

Montag:	Klare Gemüsesuppe ⁱ mit Bio-Nudeln ^a Reiberdatschi ^a mit Apfelmus	 <p>Zusatzstoffe 2) mit Farbstoff 8) mit Phosphat 15) unter Schutzatmosphäre verpackt</p> <p>Allergene a) Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Walnüsse, h4) Kaschunüsse h5) Pecannüsse, h6) Macadamienüsse i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l) Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</p>
Dienstag:	Schweinebratwürste ^{8,15} mit Kartoffel-Gurkensalat Obst	
Mittwoch:	Gratinierte Cannelloni ^{a,c,g,2,15} mit Spinatfüllung in Tomatensoße ^a Gemüsesticks Vanillepudding ^g	
Donnerstag:	Paniertes Seelachsfilet ^{a,d} mit feiner Remouladensoße ^{c,g,j} , Kartoffeln Salat mit Essig&Öl-Dressing	
Freitag:	Königsberger Klopse (mit Schweinefleisch) ^{a,c,g} und Kartoffel-Zitronenpüree ^g Karotten-Rohkostsalat Himbeerquarkspeise ^g	

Wir verwenden für die Würzung unserer Speisen ausschließlich Produkte biologischen Ursprungs.
 Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.