



Wir verwenden Lebensmittel bester Qualität – ebenso aus biologischer Produktion! Unsere Produkte sind zu 86 % regional.

Speiseplan 16.05. – 20.05.2022

	Mittag	Abend
Montag	Tagessuppe	
	<p>Menü I</p> <p>Penne Arrabiata Allergene: A C</p>	<p>Menü II (solange der Vorrat reicht)</p> <p>Gefüllte Paprika Allergene: C G</p>
	Obst	
Dienstag	Tagessuppe	
	<p>Menü I</p> <p>Überbackene Putenschnitzel mit Gemüseris Allergene: A G</p>	<p>Menü II (solange der Vorrat reicht)</p> <p>Marillenpalatschinken Allergene: A C</p>
	Obst	
Mittwoch	Tagessuppe	
	<p>Menü I</p> <p>Grillteller mit Wedges und Gemüse Allergene: G</p>	<p>Menü II (solange der Vorrat reicht)</p> <p>Gemüsestrudel Allergene: A C G</p>
	Dessert: Zwetschenkuchen	
Donnerstag	Tagessuppe	
	<p>Menü I</p> <p>gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren und Kartoffelschmarrn Allergene: A G</p>	<p>Menü II (solange der Vorrat reicht)</p> <p>Bunte Nudelpfanne Allergene: A C G</p>
	Obst	
Freitag	Tagessuppe	
	<p>Menü I</p> <p>Käsespätzle Allergene: A C G</p>	
	Obst	



„DA SEHAN HEN“
Die Köche der Landesberufsschulen

