



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

## Speiseplan 16.05. – 20.05.2022

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



„DA SEHAN HEN“  
Die Köche der Landesberufsschulen

