


November 18

01. Donnerstag:
02. Freitag:

Ferien!

05. Montag: Pizza "Margherita" 12,14,AW,AR,G,L mit Salat 3,14,AW,AG,G,J, Joghurt mit Müsli 14,AW,AH,AG,HH,G
06. Dienstag: Süße Rohrnudeln (Kirschfüllung) 3,12,14,15,AW,C,G mit Vanillesoße 14,G, danach Obst
07. Mittwoch: Griechisches Bifteki (Rind) 14,15,AW,C,G mit Tomatensoße 14,G & Reis, danach Salat 3,14,AW,AG,G,J
08. Donnerstag: Blumenkohl-Suppe 14,AW,G,I, leckere Kartoffelpuffer 15,AW,C mit Apfelmus 3
09. Freitag: Fränkische Bratwurst 3 mit hausgemachten Kartoffelpüree 14,G & Gurkensalat 3,14,AW,AG,G,J
12. Montag: Geb. Fischfiguren  AW,D mit Kartoffeln 14,G, Remoulade 1,2,9,AW,C,J,L, Salat 3,14,AW,AG,G,J
13. Dienstag: Italienische Pasta AW mit Bolognesesoße (Rind) 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Früchtejoghurt 14,G
14. Mittwoch: Fränk. Kartoffelsuppe 14,G,I, süße Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeermarmelade
15. Donnerstag: Zartes Putengulasch 14,G,I mit böhmischen Knödeln 14,15,AW,C,G, danach Obst
16. Freitag: Hackfleischbällchen (Rind) 15,AW,C,J mit Tomatensoße 14,G,I & Reis, Früchte-Joghurt-Drink 14,G
19. Montag: Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind) 1,12,14,15,AW,C,G und Salat 3,14,AW,AG,G,J
20. Dienstag: Rahmgeschnetztes von der Pute 14,G mit Ebly AW, danach Pudding 1,14,G
21. Mittwoch: **Feiertag - Buß- und Betttag**
22. Donnerstag: Bunter Hühnertopf 14,G mit Langkornreis, danach Obst
23. Freitag: Ofenfrischer Schweinebraten 14,G,I mit böhmischen Knödeln 14,15,AW,C,G und Salat 3,14,AW,AG,G,J
26. Montag: Döner 14,AW,G zum selbst belegen - mit Putenfleisch, Salat & Dönersoße 1,9,10,14,C,G,J, Pudding 1,14,G
27. Dienstag: Italienische Pasta AW mit Tomaten-Basilikum-Soße 14,G & Parmesan 14,15,C,G, danach Obst
28. Mittwoch: Süße Apfelküchle 14,AW,G mit Vanillesoße 14,G, danach Früchte-Joghurt-Drink 14,G
29. Donnerstag: Saftige, gratinierte Käsespätzle 1,14,15,AW,C,G mit Gurkensalat 3,14,AW,AG,G,J
30. Freitag: Bayerischer Leberkäse 2,3 mit buntem Karotten-Rahm-Gemüse 14,G mit Salzkartoffeln 14,G

Herbstferien 29.10.2018-02.11.2018

Änderungen vorbehalten!

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

Inhaltsstoffe:

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat,
9=m. Süßungsmittel, 10=m. einer Zuckerart u. Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquell, 12=m. Jod salz, 13=m. Nitritpökelsalz, 14=m. Milcheiweiß, 15=Vollei

Allergene:

A=Gluten (AW= Weizen, AH=Hafer, AR = Roggen, AG = Gerste), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch & Milchprodukte,

H=Schalenfrüchte (HH=Haselnuss, HM=Mandel), I=Sellerie, J = Senf, K=Sesamsamen,

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere

