



Für die Woche vom 18.06. bis 22.06.18 (25. KW)

**Gerichte  
mit Fleisch oder Fisch**

**MONTAG**

Als Vorspeise gem. Salat  
Zucchini Creme-Suppe mit Geflügel  
und frisch gebackener Ciabatta G

**DIENSTAG**

**Als Vorspeise Gemischter Salat mit  
Sauerrahm-Dressing**

Hähnchen Cordon-Bleu mit  
Apfelketchup und Butterreis A

**MITTWOCH**

Als Vorspeise gem. Salat  
Puten-Geschnetzeltes mit Zwiebeln  
und Paprika an Salzkartoffeln AN

**DONNERSTAG**

Als Vorspeise gem. Salat  
Rinderfrikadelle mit Tunke und  
Kartoffelsalat

**FREITAG**

Französische Quiche mit Speck und  
Lauch an Sauerrahm Dipp AG

**Vegetarische Gerichte**

**MONTAG**

Als Vorspeise gem. Salat  
Kartoffelgratin mit Frankfurter-  
Kräutern und Schmand

**DIENSTAG**

**Als Vorspeise Gemischter Salat mit  
Joghurt Dressing G**

Pasta mit Tomaten-Soße und  
Parmesan Käse A

**MITTWOCH**

Als Vorspeise gem. Salat  
Brokkoli in Rahmsoße an  
Salzkartoffeln AGN

**DONNERSTAG**

Als Vorspeise gem. Salat  
Gemüse Minestrone mit Brötchen IN

**FREITAG**

Pizza Margherita  
mit  
Tomate und Mozzarella

**Salat der Woche**

Vor den Ferien aus der  
Salat-Bar

**Das Dritte....**

Im neuen Schuljahr  
wieder 😊)

**AG**

**Zusätzliches-Menü  
in dieser Woche**



Fax: 6612 4349  
Telefon: 6612 4350

**Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:** 1: Farbstoff, 2: Konservierungsstoff, 3: Antioxidationsmittel, 4: Geschmacksverstärker

**Kennzeichnungspflichtige Allergene:** A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch, H: Schalenfrüchte, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Lupinen, M: Weichtiere, N: Schwefeldioxid und Sulfite

**Da in unserer Küche alle Lebensmittel verarbeitet werden, sind Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen, es können also Spuren von Allergenen enthalten sein, die nicht beim Gericht aufgeführt sind. Jedes direkt verarbeitete Allergen haben wir gekennzeichnet.**