

September

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

6.-10.9.	geschnittener Eierkuchen mit Apfelmus		Kartoffeln mit Kohlrabigemüse in Soße & Bio Hähnchenschnitzel	GL	Kartoffelspalten mit Braune Rahmsoße & Pfannengemüse		Spaghetti mit Tomatensoße "Italia"	L GL	Pommes mit Veggie-Schnitzel & Ketchup	
	Kartoffelrösti mit Apfelmus	GL	Erbsen	GL	Bratensoße	GL	Rigatoni	G		
13.-17.9.	Vegetarische Linsensuppe & Brot Schokopudding	GL	Kartoffeln mit Senfsoße & Ei		Kap-Seehechtfilet paniert, Stampfkartoffeln & Rotkrautsalat		Nudelsalat mit Bio-Rindfleischfrikadelle		Kartoffelpuffer mit Apfelmus	
			Kräutersoße	GL	Alaska-Seelachs "Mediterran"	G	Bio Reis-Gemüse-Pfanne "vegetarisch"	GL		
20.-24.9.	Feiertag		Kartoffelklöße mit Rotkohl & Rindergulasch	GL	Kartoffeln mit Buttergemüse & Soße Hollandaise		Teddynudeln in heller Soße mit Erbsen		Nudel- Suppentopf mit Brot & Joghurt	
			Kartoffelbrei ohne Milch	L	Bratensoße	GL	Rigatoni mit Tomatensoße	GL		
27.9.-1.10.	Germknödel natur rote Fruchtgrütze	\ GL	Bio Huhnfleisch in Tomatensoße mit Langkomreis		Fischhappen im Backteig, Stampfkartoffeln, Gurkensalat		Bio Rinderbolognese, Bio Penne	L L	Salzkartoffeln mit Kräuterquark	
	Kartoffelrösti	GL			Alaska-Seelachs Nuggets	G	Rigatoni mit Jagdwurstgulasch	G	Soße "Balkan Art"	L

G = glutenfrei

L = laktosefrei

Hauptmahlzeit

Essen bzw. Komponenten für Kinder mit ärztl. bescheinigter Gluten- und/oder Laktoseintoleranz