



Bilges Küche

31.08. - 04.09.2020; Pestolozzi-Schule

KW 36	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Mittagstisch	Kartoffelcremesuppe mit frischen Kräutern , dazu Brezel (G,L)	Nudeln gemischt mit Halbvollkornnudeln, dazu Bolognesesauce (Fleisch: Meilinger Hof) & Parmesan (A, L,G)	Schnitzel vom Hühnchen mit Vollkornreis, dazu Rahmsauce mit Champignons	Basmatireis mit Backofengemüse & Currysauce	Glasnudeln mit feinem Wok-Gemüse (F,L) & Süß-Sauersauce
Mittagstisch (Vegetarisch)		Nudeln wie oben, dazu Tomaten-Sauce (L) & Parmesan	Gemüseschnitzel (A, C), Beilagen wie oben		
Dessert	Obst	Fruchtquark (G)	Müsliriegel (E)	Obst	Eis (G)

Als Beilage zum Mittagstisch wird täglich ergänzend Salat oder Rohkost gereicht.

Kennzeichnungsschlüssel: (1) mit Farbstoff // (2) mit Konservierungsstoff // (3) mit Antioxidationsmittel // (4) mit Phosphat // (5) mit Sojaweiß

Allergene Abkürzungen: **A-** Glutenhaltiges Getreide, **B-** Krebstiere, **C-** Ei, **D-** Fisch, **E-** Erdnuss, **F-** Soja, **G-** Milch oder laktosehaltig, **H-** Schalenfrüchte

L- Sellerie, **M**- Senf, **N**- Sesam, **O**- Sulfite, **P**- Lupine