

Mittagessen in der GTS vom 26.02. bis 01.03.2024

Montag 26.02.2024	vegetarisches Menü 1 Schupfnudeln mit Rahmspinat und 2 gekochte Eier	Menü 2 Gemüse Eintopf mit Huhn (Sellerie, Karotte, Lauch) und Bio-Baguette	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Eier, Sellerie, Milch und Milcherzeugnisse, Antioxidationsmittel
	Nachtisch Obst		
Dienstag 27.02.2024	vegetarisches Menü 1 winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Pastinake) mit Bio-Reis und Salat French-Dressing	Menü 2 Fischstäbchen mit Remoulade und Kartoffelpüree	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Milch und Milcherzeugnisse, Sellerie, Eier, Senf, Fisch, Schwefeldioxid
	Nachtisch Obst		
Mittwoch 28.02.2024	Menü 1 Hähnchenbrustfilet paniert mit Erbsengemüse und Spätzle	vegetarisches Menü 2 vegetarisches Curry (Paprika, Ananas) mit veggie Hähnchen (Erbsenprotein) und Bio-Basmatireis	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Soja, Milch und Milcherzeugnisse, Eier, Sellerie, Senf
	Nachtisch Obst		
Donnerstag 29.02.2024	vegetarisches Menü 1 Bio-Vollkornspaghetti mit Gerstenbolognese und Reibekäse	Menü 2 Geflügelgyros mit Bio-Reis und Tzaziki	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Gerste, Sellerie, Milch und Milcherzeugnisse
	Nachtisch Obst		
Freitag 01.03.2024	Menü 1	vegetarisches Menü 2 Spirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce und Reibekäse (alles Bio)	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Sellerie, Milch und Milcherzeugnisse
	Nachtisch Obst		

Mittagessen in der GTS vom 04.03. bis 08.03.2024

Montag 04.03.2024	Menü 1 Spaghetti mit Bolognese Sauce (Rind) und Reibekäse (alles Bio)	vegetarisches Menü 2 Hackbällchen vegan mit Bio-Cous Cous und Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbsen) , dazu Paprikadip	Allergene glutenhaltiges Geteide: Weizen, Antioxidationsmittel, Sellerie, Milch und Milcherzeugnisse, Soja
	Nachtisch Obst		
Dienstag 05.03.2024	Menü 1	vegetarisches Menü 2 Kartoffelpüree mit Möhren-rahmgemüse (alles Bio)	Allergene Antioxidationsmittel, Milch und Milcherzeugnisse, Sellerie
	Nachtisch Obst		
Mittwoch 06.03.2024	Menü 1	vegetarisches Menü 2 Käse-Makkaroni mit Erbsengemüse (alles Bio)	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Milch und Milcherzeugnisse, Sellerie
	Nachtisch Obst		
Donnerstag 07.03.2024	Menü 1 Geflügelbratwurst, Bratensauce, dazu Salzkartoffeln und Salat mit French-Dressing	vegetarisches Menü 2 vegane Gemüsetortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie) mit Tomatensauce und Reibekäse	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Gerste, Eier, Senf, Schwefeldioxid, Sellerie, Milch und Milcherzeugnisse, Farbstoff, geschwefelt
	Nachtisch Obst		
Freitag 08.03.2024	Menü 1	vegetarisches Menü 2 Gemüsemaultaschen (Karotte, Spinat, Erbsen, Brokkoli) mit Gemüsebrühe und Kartoffelsalat (alles Bio)	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Sellerie, Eier, Senf, Antioxidationsmittel
	Nachtisch Obst		

Mittagessen in der GTS vom 11.03. bis 15.03.2024

Montag 11.03.2024	Menü 1 Hähnchenbrustfilet paniert mit Tomaten-Curry-Dip und Kartoffelecken	vegetarisches Menü 2 Spinatschnitzel mit Blumenkohl-Rahmgemüse und Bio-Vollkornreis	Allergene glutenhaltiges Geteide: Weizen, Soja, Milch und Milcherzeugnisse, Sellerie, Senf, Farbstoff, Schwefeldioxid, Antioxidationsmittel, geschwefelt, Eier
	Nachtisch Obst		
Dienstag 12.03.2024	Menü 1 Geflügelfrikadelle, Bratensauce, dazu Bio-Reis und Salat mit Essig-Öl-Dressing	vegetarisches Menü 2 vegetarischer Hack-Penne-Auflauf (Erbsen, Lauch) Bio	Allergene Farbstoff, Antioxidationsmittel, geschwefelt, Eier, glutenhaltiges Getreide: Weizen, Gerste, Milch und Milcherzeugnisse, Senf, Schwefeldioxid
	Nachtisch Obst		
Mittwoch 13.03.2024	Menü 1	vegetarisches Menü 2 Kaiserschmarrn und Vanillesauce mit Zimt und Zucker	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Milch und Milcherzeugnisse, Eier
	Nachtisch Obst		
Donnerstag 14.03.2024	Menü 1	vegetarisches Menü 2 Spirelli, dazu Tomatensauce, Reibekäse und Salat mit Joghurtdressing (alles Bio)	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Antioxidationsmittel, Sellerie, Milch und Milcherzeugnisse, Eier, Schwefeldioxid
	Nachtisch Obst		
Freitag 15.03.2024	Menü 1 Rinderfrikadelle mit Eierknöpfle und Kohlrabi in Sauce Hollandaise	vegetarisches Menü 2 Schupfnudeln mit Wirsing und Möhren (Bio)	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Gerste, Eier, Milch und Milcherzeugnisse, Senf, Sellerie, Antioxidationsmittel
	Nachtisch Obst		

Mittagessen in der GTS vom 18.03. bis 22.03.2024

Montag 18.03.2024	vegetarisches Menü 1 überbackene Cannelotti gefüllt mit Möhren- bolognese- Bechamel- sauce	vegetarisches Menü 2	Allergene Antioxidationsmittel, Soja, Sellerie, Milch und Milcher- zeugnisse, glutenhaltiges Getreide: Weizen
	Nachtisch Obst		
Dienstag 19.03.2024	Menü 1 Hähnchenbrustfilet paniert, dazu Tomatensauce, Bio- Spirelli und Salat mit Joghurtdressing	vegetarisches Menü 2 vegane Hackbällchen, dazu Bio-Vollkornreis und Erbsenrahmgemüse	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Soja, Sellerie, Senf, Milch und Milcher- zeugnisse, Eier, Anti- oxidationsmittel, Schwefel- dioxid
	Nachtisch Obst		
Mittwoch 20.03.2024	Menü 1 paniertes Seelachsfilet, dazu Salzkartoffeln und Schwarzwurzelrahm- gemüse	vegetarisches Menü 2 Bio-Spinat-Lasagne	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Milch und Milcher- zeugnisse, Fisch, Schwefeldioxid
	Nachtisch Obst		
Donnerstag 21.03.2024	vegetarisches Menü 1 Bio-Spirelli, dazu Linsen- bolognese und Reibekäse	vegetarisches Menü 2	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Sellerie, Milch und Milcherzeugnisse, Anti- oxidationsmittel
	Nachtisch Obst		
Freitag 22.03.2024	Menü 1	vegetarisches Menü 2 Linsen-Hirse-Bällchen, dazu Kräutersauce und Spätzle (alles Bio)	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Hafer, Sellerie, Milch und Milcherzeugnisse, Eier
	Nachtisch Obst		