

Mittagessen in der GTS vom 03.06. bis 07.06.2024

Montag 03.06.2024	Menü 1 Rinderfrikadelle mit Bio-Reis und Bio-Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse	vegetarisches Menü 2 Tortelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta, dazu Spinatsahnesauce und Reibekäse	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Milch und Milcherzeugnisse, Sellerie, Eier
	Nachtisch Obst		
Dienstag 04.06.2024	vegetarisches Menü 2 Gnocchi- Auflauf mit Erbsen und Bio-Käsesauce, dazu Karottensticks	vegetarisches Menü 2	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Milch und Milcherzeugnisse, Sellerie
	Nachtisch Obst		
Mittwoch 05.06.2024	Menü 1	vegetarisches Menü 2 Farfalle mit Gemüsebolognese und Sonnenblumen-Hack und Reibekäse (alles Bio)	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Sellerie, Senf
	Nachtisch Obst		
Donnerstag 06.06.2024	vegetarisches Menü 1 Eier gekocht, Rahmspinat und Salzkartoffeln, dazu Knabbergurken	vegetarisches Menü 2	Allergene Konservierungsstoff, Eier, Milch und Milcherzeugnisse, Schwefeldioxid
	Nachtisch Obst		
Freitag 07.06.2024	Menü 1 Hähnchenbrustfilet paniert mit Erbsenrahmgemüse und Eierknöpfe, dazu Salat mit Joghurtdressing	vegetarisches Menü 2 Kartoffelsuppe Karthäuser Kloß mit Vanillesauce	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Soja, Milch und Milcherzeugnisse, Senf, Sellerie, Eier, Schwefeldioxid, Antioxidationsmittel
	Nachtisch Obst		

Mittagessen in der GTS vom 10.06. bis 14.06.2024

Montag 10.06.2024	Menü 1 Hähnchen-Nuggets mit Bio-Ketchup und Bio-Salzkartoffeln	vegetarisches Menü 2 Linsengemüse und Spätzle	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Gerste, Eier, Schwefeldioxid, Antioxidationsmittel, Sellerie
	Nachtisch Obst		
Dienstag 11.06.2024	vegetarisches Menü 1	vegetarisches Menü 2 bunte Spirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce und Reibekäse (alles Bio)	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Milch und Milcherzeugnisse, Sellerie
	Nachtisch Obst		
Mittwoch 12.06.2024	Menü 1	vegetarisches Menü 2 Bio-Möhrenrahmgemüse mit Kartoffelpüree	Allergene Schwefeldioxid, Sellerie, Milch und Milcherzeugnisse
	Nachtisch Obst		
Donnerstag 13.06.2024	Menü 1 Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Penne	vegetarisches Menü 2 Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette	Allergene Konservierungsstoff, Senf, Antioxidationsmittel, Sellerie, Milch und Milcherzeugnisse, glutenhaltiges Getreide: Weizen, Schwefeldioxid
	Nachtisch Obst		
Freitag 14.06.2024	Menü 1 Kalbsrahmragout mit Bio-Farfalle und Karottensticks	vegetarisches Menü 2 bunte Gemüsesuppe (Karotten, Sellerie, Kohlrabi) mit Bio-Gemüsemaultaschen und Bio-Knusperbrötchen	Allergene Milch und Milcherzeugnisse, glutenhaltiges Getreide: Weizen, Gerste, Eier, Sellerie, Antioxidationsmittel
	Nachtisch Obst		

Mittagessen in der GTS vom 17.06. bis 21.06.2024

Montag 17.06.2024	Menü 1	vegetarisches Menü 2	Allergene
		Allgäuer Käsespätzle und Erbsenrahmgemüse	glutenhaltiges Getreide: Weizen, Eier, Milch und Milcherzeugnisse
	Nachtisch		
	Obst		
Dienstag 18.06.2024	vegetarisches Menü 1	vegetarisches Menü 2	Allergene
		vegetarisches Curry (Paprika, Ananas) mit veggie Hähnchen (Erbsenprotein) und Bio-Basmatireis	Milch und Milcherzeugnisse, Sellerie
	Nachtisch		
	Obst		
Mittwoch 19.06.2024	Menü 1	vegetarisches Menü 2	Allergene
	paniertes Seelachsfilet mit Salzkartoffeln und Rahmspinat	Pfannkuchen und rote Grütze (Kirsch, Erdbeere, Johannisbeere)	glutenhaltiges Getreide: Weizen, Eier, Milch und Milcherzeugnisse
	Nachtisch		
	Obst		
Donnerstag 20.06.2024	vegetarisches Menü 1	vegetarisches Menü 2	Allergene
	Bio-Vollkornspaghetti und Gerstenbolognese mit Reibekäse, dazu Knabbergurken		Antioxidationsmittel, Milch- und Milcherzeugnisse, glutenhaltiges Getreide: Weizen, Gerste, Sellerie
	Nachtisch		
	Obst		
Freitag 21.06.2024	Menü 1	vegetarisches Menü 2	Allergene
		Spirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce und Reibekäse (alles Bio)	glutenhaltiges Getreide: Weizen, Milch und Milcherzeugnisse, Sellerie
	Nachtisch		
	Obst		

Mittagessen in der GTS vom 24.06. bis 28.06.2024

Montag 24.06.2024	Menü 1 Bio-Spaghetti, dazu Bolognese-Sauce (Rind) und Bio-Reibekäse	Menü 3 Semmelknödel mit Champignon-Ragout und Krautsalat	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Milch und Milcher- zeugnisse, Sellerie, Eier, Antioxidationsmittel
	Nachtisch Obst		
Dienstag 25.06.2024	vegetarisches Menü 1 Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) und Bio-Reis	vegetarisches Menü 2	Allergene Sellerie
	Nachtisch Obst		
Mittwoch 26.06.2024	Menü 1	vegetarisches Menü 2 Penne mit Spinatsauce und Reibekäse (alles Bio)	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Milch und Milcher- zeugnisse
	Nachtisch Obst		
Donnerstag 27.06.2024	vegetarisches Menü 1 Gemüse-Tortelloni, dazu Tomatensauce mit Reibe- käse und Knabbergurken	vegetarisches Menü 2	Allergene Geschmacksverstärker, glutenhaltiges Getreide: Weizen, Sellerie, Milch und Milcherzeugnisse
	Nachtisch Obst		
Freitag 28.06.2024	Menü 1	vegetarisches Menü 2 Bio-Gemüsemautaschen (Karotte, Spinat, Erbsen, Brokkoli) in Gemüsebrühe und Kartoffelsalat	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Eier, Senf, Konservierungsstoff
	Nachtisch Obst		