

Mittagessen in der GTS vom 09.09. bis 13.09.2024

Montag 09.09.2024	Menü 1	Menü 3	Allergene
		Pfannkuchen mit Apfel- füllung und Vanillesauce	glutenhaltiges Getreide: Weizen, Eier, Milch und Milcherzeugnisse
	Nachtsch Obst		
Dienstag 10.09.2024	Menü 1	vegetarisches Menü	Allergene
	Curry-Bratwurst (Geflügel) mit Kartoffelecken	Kartoffeltaschen paniert mit Frischkäsefüllung, dazu Blumenkohl in Sauce Hollandaise	Farbstoff, Antioxidations- mittel, Phosphat, Schwefel- dioxid, geschwefelt, gluten- haltiges Getreide: Weizen, Gerste, Milch und Milcher- zeugnisse, Eier, Senf
	Nachtsch Obst		
Mittwoch 11.09.2024	Menü 1	vegetarisches Menü	Allergene
		Spätzle-Auflauf mit Spinat (Bio), dazu Blattsalat mit Honig-Vinaigrette	Antioxidationsmittel, Senf, glutenhaltiges Getreide: Weizen, Eier, Milch und Milcherzeugnisse, Sellerie, Schwefeldioxid
	Nachtsch Obst		
Donnerstag 12.09.2024	Menü 1	vegetarisches Menü	Allergene
		Geschnetzeltes mit veggie Hähnchen (Erbsenprotein) dazu Reis und Möhren- gemüse (alles Bio)	Milch und Milcherzeugnisse, Sellerie
	Nachtsch Obst		
Freitag 13.09.2024	Menü 1	Menü 3	Allergene
		Fischstäbchen mit Rahm- spinat und Salzkartoffeln	Farbstoff, Konservierungs- stoff, Fisch, glutenhaltiges Getreide: Weizen, Milch und Milcherzeugnisse
	Nachtsch Obst		

Mittagessen in der GTS vom 16.09. bis 20.09.2024

Montag 16.09.2024	Menü 1	vegetarisches Menü	Allergene
		Sojaschnitzel paniert, Bohngengemüse mit Tomatensauce, dazu Eierknöpfe	glutenhaltiges Getreide: Weizen, Eier, Soja, Sellerie
	Nachtisch	Obst	
Dienstag 17.09.2024	Menü 1	vegetarisches Menü	Allergene
	Hähnchenbrustfilet natur mit Rahmsauce, dazu Bio-Reis und Blattsalat mit Joghurtdressing	Gulasch mit veggie Hähnchen (Erbsenprotein) dazu Bio-Vollkornspirelli und Blattsalat mit Joghurtdressing	Farbstoff, Antioxidations- mittel, geschwefelt, Eier, glutenhaltiges Getreide: Weizen, Gerste, Milch und Milcherzeugnisse, Senf, Schwefeldioxid, Sellerie
	Nachtisch	Obst	
Mittwoch 18.09.2024	Menü 1	vegetarisches Menü	Allergene
	Geflügel-Hackbällchen, dazu Bio-Farfalle mit Brokkoli-Käse-Sauce	Minestrone mit Bio-Reis und Bio-Knusper- brötchen	Antioxidationsmittel, Senf, glutenhaltiges Getreide: Weizen, Eier, Milch und Milcherzeugnisse, Sellerie
	Nachtisch	Obst	
Donnerstag 19.09.2024	Menü 1	vegetarisches Menü	Allergene
		Penne mit Tomatensauce und Reibekäse (alles Bio), dazu Knabbergurken	Milch und Milcherzeugnisse, glutenhaltiges Getreide: Weizen, Sellerie
	Nachtisch	Obst	
Freitag 20.09.2024	Menü 1	vegetarisches Menü	Allergene
		Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotten, Zucchini) (Bio)	Antioxidationsmittel, glutenhaltiges Getreide: Weizen, Milch und Milcher- zeugnisse, Sellerie
	Nachtisch	Obst	

Mittagessen in der GTS vom 23.09. bis 27.09.2024

Montag 23.09.2024	Menü 1 Rinderfrikadelle mit Bio-Reis, dazu Bio-Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse	vegetarisches Menü Spinat-Raviolini mit Spinat-rahmsauce und Reibekäse	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Eier, Milch und Milcherzeugnisse
	Nachtisch Obst		
Dienstag 24.09.2024	Menü 1	vegetarisches Menü Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Bio-Käsesauce	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Sellerie, Milch und Milcherzeugnisse
	Nachtisch Obst		
Mittwoch 25.09.2024	Menü 1	vegetarisches Menü Bio-Farfalle mit Gemüse-bolognese (Soja) und Bio-Reibekäse	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Milch und Milcherzeugnisse, Soja, Sellerie, Antioxidationsmittel
	Nachtisch Obst		
Donnerstag 26.09.2024	Menü 1 Eier gekocht mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	vegetarisches Menü	Allergene Konservierungsstoff, Eier, Milch und Milcherzeugnisse, Schwefeldioxid
	Nachtisch Obst		
Freitag 27.09.2024	Menü 1 Hähnchenbrustfilet paniert, Erbsenrahmgemüse mit Eierknöpfe und Blattsalat mit Joghurtdressing	vegetarisches Menü	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Soja, Milch und Milcherzeugnisse, Senf, Schwefeldioxid, Sellerie, Eier, Antioxidationsmittel
	Nachtisch Obst		