

Speiseplan - Woche 39, 26. September - 30. September 2022

Menü I	Menü II	Abendessen
Montag 26/09/2022		
Gemüsecremesuppe <small>G,L</small> *** Chili con Carne <small>L</small> Dinkelreis <small>A,G</small> *** Kuchen*	Gemüsecremesuppe <small>G,L</small> *** Erbsennudeln mit Kohlrabi, Pilzen und Tomaten <small>G</small> *** Kuchen*	Kalter Schweinsbraten <small>L</small> Senf, saures Gemüse <small>M</small> , Brot <small>A</small> oder Bunter Nudelsalat <small>A,C,G</small> Brot <small>A</small>
Dienstag 27/09/2022		
Klare Suppe <small>L</small> mit Nudeln <small>A,C</small> *** Linseneintopf mit Speck <small>A,G,L</small> Serviettenknödel <small>A,C,G</small> *** Obstkorb	mit Nudeln <small>A,C</small> *** Gebackener Kürbis <small>A,C,G</small> Petersilienerdäpfel <small>G</small> Sauce Tartare <small>A,C,D,G,M</small> *** Obstkorb	Germknödel <small>A,C,G</small> Vanillesoße <small>G</small> oder Mohnbutter <small>G</small>
Mittwoch 28/09/2022		
Karottencremesuppe mit Ingwer <small>G,L</small> *** Hühnercurry <small>F,L,N</small> Wokgemüse <small>E,F,L,M,N</small> Basmatireis *** Vanillecreme <small>F,G</small>	Karottencremesuppe mit Ingwer <small>G,L</small> *** Gemüsegröstel <small>G</small> Spiegelei <small>C</small> *** Vanillecreme <small>F,G</small>	Thunfischaufstrich mit Ei <small>C,D,G</small> Gemüsesticks, Weißbrot <small>A</small> oder Eiaufstrich <small>C,D,G</small> Gemüsesticks, Weißbrot <small>A</small>
Donnerstag 29/09/2022		
Klare Hühnersuppe <small>L</small> mit Profiterols <small>A,C,G</small> *** Hamburger <small>A,F,G,M,N</small> Potato Wedges *** Obstkorb	Klare Suppe <small>L</small> mit Profiterols <small>A,C,G</small> *** Frühlingsrolle <small>A,C,G,L</small> Kräuterbaguette <small>A,G</small> *** Obstkorb	Gnocchi <small>A,C,G</small> mit Paradeisersoße oder Käsesoße Salat*
Freitag 30/09/2022		
Schinken - Käsewrap <small>A,C,G,M</small> Getränk, Obst, Schokoriegel*	Mozzarellawrap <small>A,C,G,M</small> Getränk, Obst, Schokoriegel*	Lunchpaket nur gegen Voranmeldung bis spätestens Mittwoch 28/09/22 09:15
In der Internatsküche werden mindestens 38 % BIO Lebensmittel verarbeitet.		



Bedienen Sie sich aus unserem
täglich frisch zubereitetem Salatbuffet

Änderungen vorbehalten

*bei Fragen zu den enthaltenen Allergenen, wenden sie sich bitte an unser Personal

