	Menü Herbst und Winter 3 Schule  Allergene Traditionelles Menü Veggy Menü Anmerkungen				
	Allergene	Monta		Annerkungen	
Mittag	L,G,	Truthahnstreifen	Reis, Karottengemüse, Feta	Salatbuffet abwechelnd.	
Mittag	2,0,	mit, Natursauce, Reis u.	Reis, Raiottengemase,i eta	Eier, verschiedene	
				Bohnen, Kichererbsen, Mozzarella	
		Karottengemüse, Schokopuddin		rüner Salat, Kartoffelsalat,	
		g			
				Tomaten, Mais, Radicchio,	
A la a sa al	0.0.4	D 1: " 1	D 1: " 1	Rucola,rote Beete,Kraut uvm.	
Abend	C,G,A	Broccolicremsüppchen,	Broccolicremsüppchen,		
		Schlutzkrapfen mit zerlassener	Schlutzkrapfen mit zerlassener		
		Butter, oder Olivenöl,	Butter,oder Olivenöl		
			Naturioghurt mit Mangomark		
NA:44	0.0.4.1	Diens'	, <del>*</del>		
Mittag	G,C,A,L	Pizza Margherita und	Pizza Margherita und	Gluten und Laktosefreie	
		Mais, Grillgemüse,	Mais, Grillgemüse,	Pizza,Kuchen	
		Buchweizenschnitte	Buchweizenschnitte		
Abend	G,	Milchreis mit Zimt,	Milchreis mit Zimt,		
B 8144	14.0.0111	Mittwo			
Mittag	A,C,G,H,L	Spaghetti mit	Spaghetti mit Basilikumpesto	Laktosefreie u. glutenfreie	
		Ragout, gedünstete Zucchini,	un getrockneten	Nudel,Laktosefreies Joghurt	
		Windbeutel mit Creme	Tomaten, gedünstete Zucchini,		
			Windbeutel mit Creme		
Abend	G,L,C,	Zuchinicremüppchen	Zucchinicremesüppchen	Laktosefreie Mozzarella	
		,Pellkartoffeln, gekochter	Pellkartoffeln, Käse, russicher		
		Schinken, russicher Salat,	Salat , Bananen		
		Bananen			
		Donner			
Mittag	A,G,C	Spinattortelli Mamma Rosa	Spinattortelli Mamma Rosa	Laktose und glutenfreie	
		oder mit Salbaibutter	oder mit Salbaibutter	Kartoffelgnocchi	
		gedünsteter Sprossenkohl.	gedünsteter Sprossenkohl.		
Abend	A,C,G,L	Vegetarische Gerstensuppe	Vegetarische Gerstensuppe		
		(mit Gemüse) mit gem. Tirtl,	(Gemüse) mit gem. Tirtl ,		
		Obst	Obst		
		Freita			
Mittag	F,D,L,G	Kabeljaufilet mit Limettensaft	Conchiglie mit	Laktosefreies Eis	
		,Naturkartoffeln,gedünsteter	Tomatensauce,		
		Fenchel. Eis	Naturkartoffeln. gedünsteter		
Abend					
	Für Allergiker werden separate	Es wird auch jeden Tag Gemüse u.	Verschiedene Salate werden jeden	100 Gr Fleisch,50 gr Beilage, 80g	
	Töpfe,Schöpfer, Frittierfett,	frisches Obst als Alternative		Nudel,40 gr. Nachtisch,	
			Tag, Mittag u. Abend serviert mit	rudei,40 gr. Nachtisch,	
	Aufschneidebretter, Messer usw.	serviert	nativen Olivenöl, Balsamicoessig		
	verwendet um Kontamination zu		u. Weissen Traubenessig /beste		
	vermeiden.		Qualität)		
		Sofern erhältlich verwenden		Fleisch wird abgewogen, Beilager	
		wir Bioprodukte		und Suppen werden mit geeigente	
		(Fleisch, Gemüse,		Schöpfer portioniert, Nachtisch	
		Getreide.Obst.Milch)		wird abewogen	