

Herbstferien	Mo., 21.10.2024	Di., 22.10.2024	Mi., 23.10.2024	Do., 24.10.2024	Fr., 25.10.2024
Standardgericht	veget. Schnitzel a, e, i, l	Kartoffelgratin e, i, l	Tomatensuppe mit Reis kT	Gemüse - Nuggets a, i, kH, ka, l	Dinkelnudeln a, aD
	Rahmsauce	Tomaten - Gurken - Salat kT	Kaiserschmarrn a, e, i, l	Paprika-Karottensauce kP, ka	Grünkernbolognese a, kT, ka
	Spinatspätzle a, e			Salzkartoffeln	Blattsalat mit Rohkost Sommerdressing kT Kürbiskerne
Vegetarisches Gericht	veget. Schnitzel a, e, i, l	Kartoffelgratin e, i, l	Tomatensuppe mit Reis kT	Gemüse - Nuggets a, i, kH, ka, l	Dinkelnudeln a, aD
	Rahmsauce	Tomaten - Gurken - Salat kT	Kaiserschmarrn a, e, i, l	Paprika-Karottensauce kP, ka	Grünkernbolognese a, kT, ka
	Spinatspätzle a, e			Salzkartoffeln	Blattsalat mit Rohkost Sommerdressing kT Kürbiskerne
U3 Gericht	veget. Schnitzel a, e, i, l	Kartoffelgratin e, i, l	Tomatensuppe mit Reis kT	Gemüse - Nuggets a, i, kH, ka, l	Dinkelnudeln a, aD
	Rahmsauce	Tomaten - Gurken - Salat kT	Kaiserschmarrn a, e, i, l	Paprika-Karottensauce kP, ka	Grünkernbolognese a, kT, ka
	Spinatspätzle a, e			Salzkartoffeln	Gurkensalat Kürbiskerne
Dessert	Bananensplitcreme H, i, l	Obst	Apfelmus APF	Erdbeerquark - Creme Erd, i, l	Obst

Allergene: aGlutenhaltiges Getreide Weizen, aDGlutenhaltiges Getreide Dinkel, eEier und daraus gewonnene Erzeugnisse, HSoja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, iMilch und daraus gewonnene Erzeugnisse, ka Karotten gekocht, lLaktose,

Zusatzstoffe:

Sonderangaben: APF Apfel, Erd Erdbeerallergie, kH Hülsenfrüchte, kP Paprika, kT Tomate,