

	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Suppe/Dessert
Mo:	Nuss-Nougat Palatschinken (Ei,Mi,GG=Weizen,Nü) mit Vanillesoße (1)	Schwäbischer Maultaschenauflauf (Rindfleisch) (Ei,GG=Weizen,Sel) mit Tomatensoße (Sel) und Käse (Mi) überbacken	Gemüsebrühe (Sel) mit Backerbsen (Ei,Mi,GG=Weizen)
Di:	Geschmortes Ofengemüse (Sel) mit Sauerrahmdip (Mi) und Salat (Mi,Sel,Se)	Penne (GG=Weizen) mit Schinken-Brokkoli-Sahnesoße (Schweinefleisch) (Mi,GG=Weizen) (2,3) und Salat (Mi,Sel,Se)	Vanillepudding (Ei,Mi,GG=Weizen,So,Nü) (9)
Mi:	Kartoffelgratin (Mi,GG=Weizen,Sel) und Rote Beete (9)	Hähnchen-Dönerteller mit Joghurtsoße (Mi), dazu Weißbrot (GG=Weizen) und bunter Krautsalat (Mi,Sel,Se)	Gemüsesuppe (Mi,GG=Weizen,Sel)
Do:	 Rigatoni „Napoli“ (GG=Weizen) mit Tomatensoße (Sel) und Salat (Sel,Se)	Ofenkartoffel mit Kräuterschmand (Mi) und Champignons	Erdbeerjoghurt (Mi)
Fr:	Pizza „Tomate-Mozzarella“ (Ei,Mi,GG=Weizen) (2), dazu Salat (Mi,Sel,Se)	Gebackenes Schollenfilet (Ei,GG=Weizen,Fi) mit Remouladensoße (Ei,Mi,GG=Weizen,Sel) (2) und Kartoffelsalat (Mi,Sel,Se)	Obst

Irrtümer und Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff / Nitritpökelsalz, 3 – Antioxidationsmittel, 4 – Geschmacksverstärker, 5 – Phosphat, 6 – geschwefelt, 7 – geschwärzt, 8 – gewachst, 9 – Süßungsmittel, 10 – Aspartam, 11 – mit Stabilisatoren / Milcheiweiß, 13 – chininhaltig, 14 – koffeinhaltig
 Allergene: Ei – Eier, Mi – Milch, GG – Glutenhaltige Getreide, Erd – Erdnüsse, Nü – Nüsse (Schalenfrüchte), S u S – Schwefeldioxid und Sulphit, Lu – Lupinen, Ses – Sesam, So – Soja, Sel – Sellerie, Se – Senf, Fi – Fische, Kt – Krebstiere (Krustentiere bzw. Crustaceae), Wt – Weichtiere (Mollusken)

Negative oder gerne auch positive Kritik und Verbesserungsvorschläge an:
kritik@priska-integration.de