

	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Suppe/Dessert
Mo:	Schweizer Röstli (GG=Weizen) (11) mit sahnigem Kaisergemüse (Mi,Sel) und Salat (Mi,Sel,Se)	Chicken Nugget's (Ei,GG=Weizen,Sel,Se) mit Wedges (GG=Weizen), Salsadip (2) und Salat (Mi,Sel,Se)	Obst
Di:	Gnocchi (Ei,GG=Weizen) mit Basilikum-Tomatensoße (Sel) und Salat (Mi,Sel,Se)	Thailändische Gemüsepfanne (So) mit Karotten, Lauch, Sprossen, Bohnen, Pilzen und Asianudeln (GG=Weizen) 	Gemüsecremesuppe (Mi,GG=Weizen,Sel)
Mi:	Gemüsenugget's (Mi,GG=Weizen) mit orientalischem Bulgursalat (GG=Weizen,So,Sel) und Minz-Limetten-Dip (Mi)	Rindergeschnetzeltes (Mi,GG=Weizen) mit Champignons und Reis	Kartoffelsuppe (Mi,GG=Weizen,Sel)
Do:	Penne (GG=Weizen) in Pilzrahmsoße (Mi,GG=Weizen), dazu Salat (Mi,Sel,Se)	Bratwurst (Schweinefleisch) (Sel,Se) (3,5) mit Kartoffelpüree und Rotkraut (Se)	Vanillepudding (Ei,Mi,GG=Weizen,So,Nü) (9)
Fr:	Apfelstrudel (Ei,GG=Weizen) mit Vanillesoße (1)	Chili con Carne (Rindfleisch) (GG=Weizen,Sel), dazu Weißbrot (GG=Weizen)	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