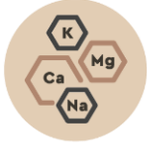
Tag	Menü	Healthy Benefits	vegetarische Variante	Healthy Benefits	Snack	Healthy Benefits
Montag, den 20.09.21	Spaghetti Bolognese, Parmesan und Basilikum 1), 9)	KNOCHEN	Spaghetti Soja-Bolognese, Parmesan und Basilikum 1), 6), 9)	STOFFWECHSEL	Obst	VITAMINE
Dienstag, den 21.09.21	Bratkartoffeln, grüne Erbsen & Möhrchen, Kräutercreme und Fisch-Patty 1), 3), 4), 10)	AUGEN	Bratkartoffeln, grüne Erbsen und Möhrchen, Kräutercreme und Veggie-Patty 1), 3), 10)	SEKUNDÄRE PFLANZENSTOFFE	Hausgemachte r Cookie 1)	PERFORMANCE
Mittwoch, den 22.09.21	Tomatenreis mit griechischem Salat 7)	LEBER	Tomatenreis mit griechischem Salat 7)	 MINERALSTOFFE	Hausgemachte s Brot 1)	GEHIRN
Donnerstag ,den 23.09.21	Gulasch mit gekochten Kartoffeln, saurer Sahne und Petersilie 7), 9)	HERZ	Gemüsegulasch mit gekochten Kartoffeln, saurer Sahne und Petersilie 7), 9)	MUSKELAUFBAU	Hausgemachte r Kuchen 1), 3)	STIMMUNG
Freitag, den 24.09.21	Tortellini-Nudeln mit weißer Sahnesauce, Tomatenwürfeln und Basilikum 1), 6), 7)	LEISTUNGSFÄHIGKEIT	Tortellini-Nudeln mit weißer Sahnesauce, Tomatenwürfeln und Basilikum 1), 6), 7)	MAGEN-DARM	Obst	IMMUNSYSTEM

Genießt auch unser tägliches Salatbuffet mit hausgemachten Dressings 7), 10)! Melden Sie sich bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten gerne an unser Küchenpersonal!

ALLERGENLISTE

1) Gluten/Getreideerzeugnisse
2) Krebstiere
3) Eier
4) Fisch
5) Erdnüsse
6) Soja
7) Milch
8) Schalenfrüchte
9) Sellerie / Sellerieerzeugnisse
10) Senf / Senferzeugnisse
11) Sesam
12) Schwefeldioxid
13) Lupine
14) Weichtiere

A) Schweinefleisch

Gerne vermerken wir für Sie als Mitarbeiter/innen oder als Schüler/innen jegliche ien und smittel äglichkeiten.

Genießt auch unser tägliches Salatbuffet mit hausgemachten Dressings 7), 10)! Melden Sie sich bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten gerne an unser Küchenpersonal!