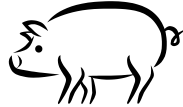







KW 05

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Hauptgericht (1)	<p>Currywurst (Schwein) (D,G) mit pikanter Sauce dazu Wedges (Aa) und Fingermöhren</p> 	<p>Linzen (Aa,D) mit Spätzle (Aa,B) und Saitenwürstchen (Geflügel) (2,3)</p> 	<p>Fischstäbchen (Aa,E) mit Kräuter dip (1,B,C) Kartoffelwürfel (1,Aa) und Mixsalat an Essig-Öl Dressing (G)</p> 	<p>Hähnchenschlegel an Geflügelrahmsauce (3,5,Aa,B,C) dazu Blumenkohlgemüse und Reismix</p> 
<p>Hauptgericht (2)</p> <p>Vegetarisch</p>	<p>Kartoffeltaschen (Käse-Kräuter-Füllung) (C) mit Kaisergemüse in Rahm (C)</p>	<p>Ofenkartoffeln mit Ratatouillegemüse und Sauerrahmdip (C)</p>	<p>Gemüsebrühe mit Bio-Suppenudeln (Aa,D)</p> <p>* * * * *</p> <p>Zwetschgenknödel (2,3,Aa,Ac,B,C,Fb) mit Vanillesauce (C)</p>	<p>Karotten-Käse Medaillions (4,Aa,B,C,D,H) mit Schnittlauchquark (C) dazu Blattsalat mit Joghurtdressing (B,C,H)</p>

Zusatzstoff- und Allergenkezeichnung siehe Aushang Mensa und Homepage der Gutenberg-Schule

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit !
Änderungen vorbehalten.**

Für Zutaten und Komponenten in Bio-Qualität gilt die DE-ÖKO-007

