

# Vegetarischer Speiseplan

02.10.-06.10.2023

Montag:	Schulfrei
Dienstag:	Schulfrei
Mittwoch:	Frisches Rührei vom Bio-Hof mit ZucchiniGemüse und Rosmarinkartoffeln Salatbuffet mit Leinsamen, Kürbis- u. Sonnenblumenkerne, Croutons, verschiedenen Dressings Dessert <sup>1,8,11</sup> und frisches Obst <sup>13</sup>
Donnerstag:	Panierter und gebratener Grillkäse mit hausgemachter Remouladensauce <sup>8,11</sup> und Kartoffeln Salatbuffet mit Leinsamen, Kürbis- u. Sonnenblumenkerne, Croutons, verschiedenen Dressings Dessert <sup>1,8,11</sup> und frisches Obst <sup>13</sup>
Freitag:	Gebratene Nudeln „Athen“ mit Mittelmeergemüsen und griechischen Gewürzen und Fetakäse <sup>8</sup> Salatbuffet mit Leinsamen, Kürbis- u. Sonnenblumenkerne, Croutons, verschiedenen Dressings Dessert <sup>1,8,11</sup> und frisches Obst <sup>13</sup>

Gerd Eberhardt  
Küchenleitung

Guten Appetit

wünscht das  
Küchenteam

Fußnote: 1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffen, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärkern, 5=mit Schwefeloxid, 6=geschwärzt, 7=enthält Phosphat 8= enthält Milcheiweiß, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=mit Süßstoff, 12=enthält eine Phenylaminquelle, 13=gewachst, 14=mit Taurin