



	Montag, 29.05.2017	Dienstag, 30.05.2017	Mittwoch, 31.05.2017	Donnerstag, 01.06.2017	Freitag, 02.06.2017
Suppe / Vorspeise				Karottencremesuppe _{M)}	
Menü	Gebratene Wollwurst (S) ^{5,7} mit vegetarischer Bratensoße _{G)} an Kartoffelpüree _{M)} mit Bohnengemüse _{M)}	Asiatische Reisnudelpfanne mit Gemüsestreifen _{D)} und gebratenem Pak Choi dazu vegetarische Frühlingsrollen (4 Stk.) _{G)I)} sowie eine milde Tomaten-Chilisoße _{D)} <u>Wenn Sportfest:</u> Belegte Semmeln, Muffins und Obst	Hähnchenbrustfilet _{A)G)M)} im Cornflakes-mantel _{A)G)M)} dazu eine milde Thai-Kokossoße _{H)I)D)M)} mit frischem Gemüse sowie Reis	Warmer Milchreis _{M)} mit einem Apfel-Pfirsich-Orangenragout sowie Zimt-Zucker <u>Ausweichtermin:</u> <u>Wenn Sportfest:</u> Belegte Semmeln, Muffins und Obst	Putengeschnetzeltes _{M)G)} mit hausgemachten Schweizer Röstli sowie frischen Kräutern
Salat	Gemischter Salat				
Dessert	Milchpudding _{M)}	FrISCHE Frucht	Fruchtjoghurt _{M)}		FrISCHE Frucht

-Wer hat's gewusst-

Mozzarella ist ein ursprünglich italienischer Pasta-Filata-Käse aus der Milch des Wasserbüffels oder des Hausrinds oder einem Gemisch beider Milcharten. Der Fettgehalt beträgt 50 % (Büffel) oder 45 % (Kuh) Fett i. Tr. Kuhmilch-Mozzarella ist heute weit verbreitet und wird an vielen Orten der Welt gekäst, da der Herstellungsort nicht festgelegt ist. Die EU hat dem echten Büffelmozzarella das Prädikat „geschützte Ursprungsbezeichnung“ verliehen. Dieser Mozzarella darf nur in einem genau beschriebenen Gebiet hergestellt werden. Mit einer Reifezeit von nur einem bis drei Tagen könnte man den Mozzarella zu den Frischkäsen zählen, doch das spezielle Herstellungsverfahren und die verschiedenen Arten seiner Weiterverarbeitung unterscheiden ihn von anderem Frischkäse.

A)Ei B)Sulfite C)Senf D)Sellerie E)Erdnüsse F)Fisch G)Gluten H)Sesam I)Soja J)Weichtiere K)Krebstiere L)Lupine M)Milch N)Schalenfrüchte
Wir weisen daraufhin, dass die „Köstlich & Co oHG“ ein handwerklicher Betrieb ist. Daher kann eine Kreuzkontamination (Spurenübertragung) nicht ausgeschlossen werden!
Trotz unseres klaren Allergenmanagements und regelmäßigen Schulungen unserer Mitarbeiter kann eine generelle Vermeidung von allergenen Stoffen nicht garantiert werden.
(S)Schwein (P)Pute (V)Vegetarisch (1)Antioxidationsmittel (2)Stabilisatoren (4)Süßungsmittel (5)Phosphat (6)Farbstoff (7)Konservierungsmittel (8)Geschmacksverstärker (9)geschwefelt
Achtung! Bitte beachten Sie, dass der Fisch nur praktisch grätenfrei ist!