























KW 25 vom 17.06. bis 21.06.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENÜ 1 Klassisch	Spaghetti _{a, a1} mit hausgemachter Bolognese vom Rind, dazu geriebener Käse _g und Salatbar  <i>Dessert</i>	Tortellini _{a, a1} al Forno mit Tomaten und Basilikum, überbacken mit Mozzarella Käse _g , dazu Salatbar 	Würstchengulasch ₃ vom Geflügel mit Spätzle _a , dazu Salatbar _g 	Hackbällchen vom Rind „Toskana“ mit frischen Kräutern in Sahnesoße mit Gnocchi, dazu Salatbar  <i>Dessert</i>	Fischbuffet mit verschiedenen Beilagen 
MENÜ 2 Salatbar	Bunter Salatteller mit vegetarischer Beilage  <i>Dessert</i>	Bunter Salatteller mit vegetarischer Beilage 	Bunter Salatteller mit vegetarischer Beilage 	Bunter Salatteller mit vegetarischer Beilage  <i>Dessert</i>	Bunter Salatteller mit vegetarischer Beilage  <i>Dessert</i>
MENÜ 3 Vegetarisch	Spaghetti _{a, a1} mit Tomatensoße, dazu geriebener Käse _g und Salatbar  <i>Dessert</i>	Tortellini _{a, a1} al Forno mit Tomaten und Basilikum, überbacken mit Mozzarella Käse _g , dazu Salatbar 	Milchreis _g mit heißen Krschen 	Vegetarische Bällchen _{a, a1, f, j} mit frischen Kräutern in Sahnesoße mit Gnocchi, dazu Salatbar  <i>Dessert</i>	Vegetarisches Gericht mit verschiedenen Beilagen 

 = Rind  = Vegetarisch  = Schwein  = Geflügel *Dessert*  = Fisch