

Das Menü 2 ist grundsätzlich **vegetarisch**.

Zu jedem Menü wird ein **Dessert** gereicht.

Tägliche Zusatzangebote: "**Großer u. kleiner Salatteller hausgemacht**"

(Unsere **Salate** werden tagesaktuell bei uns im Hause frisch zubereitet.)

Mo. 10.07. Zeugniskonferenz nach der 3. Std., kein Essen

- Di. 11.07. Menü 1: westf. Bauernsülze^S:** Sülze mit Röstkartoffeln, Gewürzgurke und Remoulade **g**
- Menü 2: Nudelpfanne^V:** Gebratene Nudeln mit Romanesco & Möhren, dazu Minifrühlingsrollen und Gurkensalat **9, a, c, l**
- Menü 3: Hähnchenbrust „Bombay“^G** mit gebackener Banane, Currysauce und Reis **a, c, g**

Mi. 12.07. nach der 3. Std. Verabschiedung von Fr. Erdmeier, kein Essen

- Do. 13.07. Menü 1: Filetmedaillons^S:** Filet im Speckmantel mit Pfeffersoße, dazu Bohnengemüse und Rosmarinkartoffeln **g**
- Menü 2: Apfelpfannkuchen^V:** gefüllte Apfelpfannkuchen mit Fruchtquarkspeise **9, a, c, g**
- Menü 3: Seelachsfilet^F:** gebratenes Seelachsfilet mit Radieschen-Kartoffelsalat, dazu hausgemachte Remoulade **9, a, c, d, g**

Fr. 14.07. Zeugnisausgabe in der 3. Std., kein Essen

Zusatzstoffe/Hinweise:

¹ mit Farbstoff

² mit Konservierungsmittel

³ mit Antioxidationsmittel

⁴ mit Geschmacksverstärker

⁵ geschwefelt

⁶ geschwärzt

⁷ gewachst

⁸ mit Phosphat

⁹ enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene:

a glutenhaltiges Getreide

b Krebstiere

c Ei

d Fisch

e Erdnuss

f Soja

g Milch oder Laktose

h Schalenfrüchte

l Sellerie

m Senf

n Sesam

o Sulfite

p Lupinen

r Weichtiere

Fleischsorten:

^F Fisch

^G Geflügel

^R Rindfleisch

^S Schweinefleisch

^V vegetarisch

^W Wild