

Otilie-Schoenewald-Weiterbildungskolleg 26.–30.11.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen 1	Rinder Cevapcici mit "Puztasauce" dazu Gemüseris und Balkangemüse <small>R,a,c,g,i,j,1,2,3,5,9</small>	Schweinerückensteak im Kräutermantel Bratensauce Kartoffelpüree mit Kräutern Mischsalat <small>S,g,j</small>	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Spargel dazu Reis und Kaisergemüse <small>G,g,i</small>	Paniertes Putenschnitzel mit Geflügelsauce dazu Vollkorn-Spiralen und Mischsalat <small>G,a,g</small>	Hoki Fischfilet mit Hollandaise dazu Kartoffelgratin und Rahmspinat <small>MF,a,c,d,g,l,1,5</small>
Vegetarisches Gericht	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Mischsalat <small>VG,2</small>	Möhren-Curry-Topf mit Baguette <small>VG,f,h,2</small>	Piroggen mit Röstzwiebeln dazu Mischsalat <small>V,a,c,g,1</small>	Spitzkohlgemüse Eintopf dazu Partyfrikadelle oder Baguette <small>R,S,a,c,i,j,2</small>	Schmorkartoffeln mit Champignons dazu Knoblauch Dip und Mischsalat <small>VG,f</small>
Pfannengericht	Kaiserschmarrn mit Apfelmus <small>V,a,c,g,3</small>	Reisnudeln mit Gemüse und Sojawürfel <small>VG,a,f,2</small>	Mediterrane Kartoffelpfanne <small>VG,a,1,2</small>	Gnocchipfanne "Milano" mit Gemüse und Geflügelfleisch <small>G,a,g</small>	Pastapfanne mit Hähnchen <small>G,a</small>

(A) mit Alkohol, (G) mit Geflügel, (H) Halal, (L) mit Lamm, (R) mit Rind, (MF) mit Fisch, (S) mit Schwein, (V) vegetarisch, (VG) vegan, (W) mit Wild Allergene: a) Gluten, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid, m) Lupinen, n) Weichtiere Weitere Angaben: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel(n), 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) koffeinhaltig, 13) chininhaltig.