



# Bilges Küche

## Campus Klarenthal

KW 46	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Frühstück</b>	Mehrkornbrötchen (A,N), Käse (G), Truthahnsalami (A,2), Frischkäse (G), Butter (G) & Rohkost	<u>Müsli</u> tag: Porridge (G), Müsli (A), Milch (G), Quark oder Joghurt (G), Obst & Apfelmus	Brot (A), Butter (G), Käse (G), Frischkäse (G) & Rohkost	<u>Müsli</u> tag: Porridge (G) mit Wildbeer-Topping, Müsli (A), Milch (G), Quark oder Joghurt (G), Obst &	Versch. Brötchen (A), Butter (G), Frischkäse (G), Oliven & veget. Aufstriche (L)
<b>Mittagstisch</b>	Lachs mit Erbsen und Möhren in Dillsauce mit Basmati-Reis (D,G)	Tortellini mit Spinat-Käsefüllung & Karotten-Tomatensauce mit geriebenem Mozzarella (A,C,G)	Hähnchenkeule mit Bratkartoffeln & asiatische Gemüsesauce (L)	Kartoffel-Brokkoli-Cremesuppe mit Laugenstange (A,G)	Kibbelinge mit Nudelsalat & frischen Kräutern & Kräuterquark (A,G)
<b>Mittagstisch (Vegetarisch)</b>	Erbsen und Möhren in Dillsauce mit Basmati-Reis (G)		Veggieschnitzel & s.o		
<b>Salate</b>	<b>Salatbar</b>	<b>Salatbar</b>	<b>Salatbar</b>	<b>Salatbar</b>	<b>Salatbar</b>
<b>Dessert</b>	Obst	Zitronenquark (G)	Vanillejoghurt (G)	Obst	Obst
<b>Snack</b>	Weckmänner (A,G)	Obst	Obst	Berliner (A,G)	

Kennzeichnungsschlüssel: (1) Farbstoffe // (2) Konservierungsstoff // (3) Antioxidationsmittel // (4) Phosphat // (5) Sojaweiß

Allergene: A-Gluten, B-Krebstiere, C- Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Soja, G-Milch oder lactosehaltig, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M- Senf, N- Sesam, O-Sulfite, P-Lupine