

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	Tagesuppe				
<b>Milch &amp; Gorb</b>	a./j. <b>1,00 €</b> Sesam-Hühnerpfadl auf Baumtrübsel und Mango-Currysauce 	a./j. <b>1,00 €</b> Toskanischer Kräuterbraten vom Schwein mit Rabeekartoffeln und Bio-Paprikagemüse (*) 	a./j. <b>1,00 €</b> Red-Thury vom Rind mit Bernisaugen und Muspils und Dufres 	a./j. <b>1,00 €</b> Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Pommes frites 	a./j. <b>1,00 €</b> Fettucine in Räucherlachs-Ölbutter 
<b>Veggie &amp; Veggie*</b>	a./j. <b>5,50 €</b> Herbliches Kürbisgemüse mit Talerförsen und Äpfeln im Restaurant 	a./j. <b>5,50 €</b> Käseortel mit Formo mit Rahmspinat und Gouda überbacken 	a./j. <b>5,50 €</b> Bio-Paprika (*) gefüllt mit Gemüse-Couscous und Hörnerküse überbacken dazu herbliche Brotkruste 	a./j. <b>5,50 €</b> Kichererbsen- Süßkartoffelauflauf mit Schnittkäse 	a./j. <b>5,50 €</b> Moussaka Kartoffel Auberginenauflauf mit 2 Beize 
	a./j. <b>4,50 €</b> 1/2 Portion <b>3,80 €</b>	a./j. <b>4,50 €</b> 1/2 Portion <b>3,80 €</b>	a./j. <b>5,20 €</b> 1/2 Portion <b>4,90 €</b>	a./j. <b>4,50 €</b> 1/2 Portion <b>3,80 €</b>	a./j. <b>4,50 €</b>

NEU! Ab 12.10.2020 - Extra Portion Gemüsebeilage zu € 2,50 in der Schule

<b>Aktion</b>	a./j. <b>7,20 €</b> 2 Stück Kebabfleisch mit Zwiebeln dazu Bio-Rahmkartoffeln (*) und Rosmaril 	a./j. <b>7,50 €</b> Barbarie Entenbrat mit Orange mit Rübchen und Mandel- Broccolibüchen 	a./j. <b>6,90 €</b> Zanderfilet auf Rote-Wein-Kartoffelragout und Zitronensjus 	a./j. <b>7,20 €</b> Vorderbraten vom Rind mit Butterpanierle und grüne Böhnen 	a./j. <b>4,50 €</b> Jeden Freitag (9.30-10.30 Uhr) Weißwurstschüssel 1 Paar Kasseler Weißwürste mit 2 Beize 
<b>Wochen Angebot</b>	 <b>Salatstation</b> Sie finden eine breite Auswahl an Salat-, Roh- & Fermentalsalaten. Dazu Toppings & Dressings nach Wahl & verschiedene Auswahl an Desserts in Werkgläsern € 2,20 pro 120g ab 1,00€				

Wir kochen alle Gerichte täglich frisch. Allergenausszeichnung im Wochenplan vorbehaltlich Änderungen - die tagesspezifische, eventuelle Ausszeichnung finden Sie im Restaurant.

## Das Wilhelm-Gastronomie Team wünscht Guten Appetit!

Aufschlag für Glas und Fremdmilch 0,80€ pro Essen

Alle Beilagen können auch untereinander getauscht werden solange Verfügbar

Zusatzstoffe: a. Feddstoff 2. Konservierungsstoff 3. Nitrotrichlorid 4. Antioxidationsmittel  
5. Geschmacksverstärker 6. Phosphat 7. Süßholzwurzel Asarum (bei überm. Verzehr abführend)  
8. Geschwefel 9. Gewächst 10. Geschwefel 11. Stoffeinhalt 12. Chinolingalt

Allergene:

a. Glutenhaltig: aW Weizen, aB Roggen, aG Getreide, aH Hefe aD Dinkel aH Hybridweizen  
b. Erdnüsse, c. Eier, d. Fisch, e. Erdnüsse, f. Sojabohnen, g. Milch, Laktose  
h. Schalenfrüchte, hN Mandeln, hH Haselnüsse, hW Walnüsse, hE Keschernüsse  
iH Pektinmüsse, iHr Potatoes, iHr Macadamianüsse  
L. Sellerie, l. Senf, k. Sesam, l. Schwefelwasserstoff und Sulfite  
m. Lupinen, n. Weichtiere



Rind/ Kalb



Schwein



Geflügel



Pute



Fisch



Vegan

(\*) - Bio Zertifizierung über Abart-1-DE-ÖKO-003