

KW 29

14.07. – 18.07.2025

OSZ Lise Meitner

| | | | |
|--------|-------------------|--|--------|
| MONTAG | Fleisch/ Fisch | Frittierte Calamari mit Cocktail-Dip, Wildkräutersalat und Zitronenecken Allergene: Gluten, Milch, Fisch | 6,00 € |
| | Vegetarisch | | 5,50 € |
| | Vegan | Penne al Arrabiata mit Rucola Allergene: Gluten | 5,50 € |

| | | | |
|----------|-------------------|---|--------|
| DIENSTAG | Fleisch/ Fisch | Hähnchenbrustfilet „Caprese“ mit Reis und Tomatensauce Allergene: Milch | 6,00 € |
| | Vegetarisch | Vegane Nuggets mit italienischem Kräuterjoghurt und Kartoffeln Allergene: Gluten, Milch | 5,50 € |
| | Vegan | | 5,50 € |

| | | | |
|----------|-------------------|--|--------|
| MITTWOCH | Fleisch/ Fisch | Hähnchenschnitzel mit Bratkartoffeln, Zitronenscheibe und Wildkräutern Allergene: Gluten | 6,00 € |
| | Vegetarisch | | 5,50 € |
| | Vegan | Veganes Schnitzel mit Bratkartoffeln, Zitronenscheibe und Wildkräutern Allergene: Gluten | 5,50 € |

| | | | |
|------------|-------------------|--|--------|
| DONNERSTAG | Fleisch/ Fisch | Gefüllte Zucchini mit Rinderhack, dazu Couscous, Tomatensauce und Salat Allergene: Milch, Gluten, Zucchini | 6,00 € |
| | Vegetarisch | Pasta al Funghi in Sahnesauce mit Rucola und Parmesan Allergene: Milch | 5,50 € |
| | Vegan | | 5,50 € |

| | | | |
|---------|-------------------|--|--------|
| FREITAG | Fleisch/ Fisch | Geflügelwiener (Paar) mit Dill-Kartoffelsalat und Senf Allergene: Gluten, Sellerie, Senf | 6,00 € |
| | Vegetarisch | Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Prinzessbohnen und Kartoffeln Allergene: Gluten, Milch | 5,50 € |
| | Vegan | | 5,50 € |