

## Mathilde Anneke Gesamtschule, Münster

KW 11	Montag 11.03.2019	Dienstag 12.03.2019	Mittwoch 13.03.2019	Donnerstag 14.03.2019	Freitag 15.03.2019
<b>Menü 1</b>  Allergene	<b>Hähnchenbruststreifen</b> mit Rahmsoße, dazu Erbsen und Karotten dazu Vollkornreis  A1,G 	<b>Ungarischer Gulaschtopf</b> mit Rindfleisch und verschiedenem Gemüse dazu ein Brötchen  A1,L 	<b>Fischstäbchen</b> mit Salzkartoffeln <sup>3</sup> , dazu heller Gemüse- Kräutersoße  A1,D,G,L,M 	<div style="background-color: green; color: white; padding: 2px; transform: rotate(-5deg); display: inline-block;">             &gt;&gt; VEGGIE DAY &lt;&lt;           </div>  <b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelmus <sup>3</sup>  A1,C,G	<b>Krosse Chicken Nuggets</b> (panierte Hähnchenstücke) Pommes und Ketchup  A1,C,G,L 
 <b>Menü 2</b> <b>Vegi &amp; mehr</b>  Allergene	<b>Gef. Paprikaschote</b> mit Bulgur an Gemüse-Joghurt-Soße dazu Vollkornreis  A1,A5,C,G,L	<b>Spiralnudeln</b> mit milder Tomatensauce und Käse  A1,C,G,L,M,N	<b>Kartoffel-Karottengratin</b> mit Käse überbacken  C,G,L	<b>Champignontopf</b> in Sahnesauce dazu Parboiled-Reis und Broccoli  A1,G,L	<b>Rührei</b> mit Rahmspinat dazu Salzkartoffeln <sup>3</sup>  C,G
<b>Dessert</b>  Allergene	Frisches Obst	Pudding  G	Joghurt  G	Eis  G	Frisches Obst

Täglich einen frischen Salat aus der Salatbar

Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte unseren separaten Ordnern/Aushängen.