



# MENÜPLAN

## 09.05.-13.05.2022

KW 19 Schulwoche 33	Montag 09.05.2022	Dienstag 10.05.2022	Mittwoch 11.05.2022	Donnerstag 12.05.2022	Freitag 13.05.2022
	Unser täglich <b>frisches</b> Salatbuffet ist zurück...				
	<b>mit bunten Blattsalaten</b> mit hausgemachtem Essig-Öl- s oder Joghurtdressing L <b>mit wechselnden angemachten Salaten</b> (Reis-, Nudel-, Kartoffelsalat, ...)		&	<b>und verschiedenen Toppings</b> (Gurken, Tomaten, Mais, Bohnen, Möhren, ...) <b>sowie Rohkost</b> mit hausgemachten <b>Dips L</b>	
<b>Menü 1</b> (Tischgericht)	<b>Spinatlasagne</b>	<b>Auswahl am Buffet</b>	<b>Hackbällchen</b>  mit cremigem Paprikagemüse und Reis	<b>Vegane süße Schupfnudeln</b> mit Apfelmus	<b>Backcamembert</b> mit Preiselbeeren, Baguette dazu Salat
Allergene	W L	Allergene lt. Aushang/Anfrage	R L	W	L W
<b>Menü 2</b> 	<b>Vegane Pasta „Al Verdura“</b> mit buntem Gemüse	<b>Auswahl am Buffet</b>	<b>Veganer Gemüseauflauf</b> mit Kartoffelscheiben, Blumenkohl, Brokkoli, Karotten und Lauch	<b>„Djuvec“</b> Reispfanne nach Balkanart	<b>Spargelragout</b> mit Salzkartoffeln
Allergene	W	Allergene lt. Aushang/Anfrage			L
<b>Nachtisch</b>	<b>Obst</b>	<b>Eis* L</b>	<b>Obst*</b>	<b>Gebäck* W L E</b>	<b>Obst</b>
*Äpfel, Birnen, Weintrauben (gibt es auch alternativ an den Tagen mit einem anderen Nachtisch)					



Änderungen vorbehalten!

1	mit Farbstoff	5	Schalenfrüchte	E	Eier	L	Laktose	S	Senf
3	mit Antioxidationsmittel	8	Soja	F	Fisch	P	Schweinefleisch	W	Glutenhaltiges Getreide
4	mit Geschmacksverstärker	10	Sellerie	G	Geflügel	R	Rindfleisch		

**Bei Fragen zu Allergenen in unseren Produkten spricht uns bitte an!**