






MENÜPLAN

22.-26.08.2022

Thema der Woche: Urlaubs-Erinnerungen

KW 34 Schulwoche 03	Montag 22.08.2022	Dienstag 23.08.2022	Mittwoch 24.08.2022	Donnerstag 25.08.2022	Freitag 26.08.2022
Salatbuffet	bunte Blattsalate mit hausgemachtem Essig-Öl- S oder Joghurtdressing L mit wechselnden angemachten Salaten (Reis-, Nudel-, Kartoffelsalat, ...) & verschiedenen Toppings (Gurken, Tomaten, Mais, Bohnen, Möhren, ...) sowie Rohkost mit wechselnden hausgemachten Dips L				
Menü 1 (Tischgericht)	<u>Türkei</u> Köfte  mit Tzatziki und Fladenbrot	Auswahl vom Buffet	<u>Österreich:</u> Wiener Hähnchenschnitzel mit warmem Kartoffelgurkensalat	<u>Tunesien:</u> Couscous mit Gemüse und Dip (vegan)	<u>Niederlande:</u> Kibbelinge  mit Kartoffelecken und Remoulade
Allergene	E L P W	Allergene siehe Aushang	G E L W	W	L W
Menü 2 	<u>Spanien:</u> Paella	Auswahl vom Buffet	<u>Griechenland:</u> Vegetarische Moussaka	<u>Italien:</u> Pasta Verdure mit frischem Gemüse	<u>Polen:</u> Pirrogi mit Kartoffel-Quark-Füllung
Allergene	E L W	Allergene auf Nachfrage	E L W	W	E L W
Nachtisch	Baklava* L W 5	Obst*	Obst*	Obst*	Vla* F
*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!