



# MENÜPLAN

07.11.-11.11.2022

KW 45 Schulwoche 14	Montag 07.11.2022	Dienstag 08.11.2022	Mittwoch 09.11.2022	Donnerstag 10.11.2022	Freitag 11.11.2022
<b>Salatbuffet</b>	<b>bunte Blattsalate</b> mit hausgemachtem Essig-Öl- <b>S</b> oder Joghurtdressing <b>L</b> mit <b>wechselnden angemachten Salaten</b> (Reis-, Nudel-, Kartoffelsalat, ...) & <b>verschiedenen Toppings</b> (Gurken, Tomaten, Mais, Bohnen, Möhren, ...) <b>sowie Rohkost</b> mit wechselnden hausgemachten <b>Dips L</b>				
<b>Menü 1</b> (Tischgericht)	<b>Spaghetti Bolognese</b> 	<b>Auswahl vom Buffet</b>	<b>Gemüseschnitzel</b> mit Romanesco, Kroketten und Sauce	<b>Linseneintopf</b> (vegan)	<b>Rahmgeschnetzeltes</b>  mit Gnocchis
Allergene	R W 10	Allergene auf Nachfrage	W 10	10	P L W
<b>Menü 2</b> 	<b>Vollkornpenne</b> mit Zucchini-Tomatensauce (vegan)	<b>Auswahl vom Buffet</b>	<b>Gemüsepfanne</b> mit buntem Reis (vegan)	<b>Kartoffel-Brokkoli-Auflauf</b> mit Käse überbacken	<b>Asiatische Reisbällchen</b> mit Wokgemüse und Asiasauce(vegan)
Allergene	W 10	Allergene auf Nachfrage	10	L	
<b>Nachtisch</b>	<b>Obst*</b>	<b>Pudding*<sub>L</sub></b>	<b>Obst*</b>	<b>Gebäck*<sub>L W</sub></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!