



# MENÜPLAN

16.01.-20.01.2023

KW 03 Schulwoche 22	Montag 16.01.2023	Dienstag 17.01.2023	Mittwoch 18.01.2023	Donnerstag 19.01.2023	Freitag 20.01.2023
<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>Auswahl vom Buffet</b>	Schulinterne Fortbildung	<b>Hühnerfrikassee</b>  mit Reis	<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln	<b>Zeugnisausgabe</b>  <b>Schulschluss nach der 3. Stunde</b>
Allergene	Allergene auf Nachfrage		G L	E L W	
<b>Menü 2</b> 	<b>Auswahl vom Buffet</b>	Die Mensa bleibt geschlossen	<b>Tomaten-Curry</b> mit Reis (vegan)	<b>Rührei</b> mit Kohlrabi à la Creme und Stampfkartoffeln	Die Mensa bleibt geschlossen
Allergene	Allergene auf Nachfrage			E L	
<b>Nachtsch</b>	<b>Obst*</b>		<b>Obst*</b>	<b>Eis L</b>	
*Äpfel, Birnen, Weintrauben (gibt es auch alternativ an den Tagen mit einem anderen Nachtsch)					



Änderungen vorbehalten!

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

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