






KW 04 Schulwoche 23	Montag 23.01.2023	Dienstag 24.01.2023	Mittwoch 25.01.2023	Donnerstag 26.01.2023	Freitag 27.01.2023
<b>Salatbuffet</b>	<p><b>bunte Blattsalate</b> mit hausgemachtem Essig-Öl-Dressing <b>S</b>, Cocktaildressing <b>L</b> oder Joghurtdressing <b>L</b> mit <b>verschiedenen Toppings</b> (Gurken, Tomaten, Mais, Bohnen, Möhren, ...) &amp; <b>wechselnden angemachten Salaten</b> (Reis-, Nudel-, Kartoffelsalat, ...) <b>sowie Rohkost</b> mit wechselnden hausgemachten <b>Dips L</b></p>				
<b>Menü 1</b> (Tischgericht)	<b>Spinat-Lasagne</b>	<b>Auswahl vom Buffet</b>	<b>Currywurst</b>  mit Wedges	<b>Nudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage	<b>Fischstäbchen</b>  mit lauwarmem Kartoffelsalat und Remoulade
Allergene	L W	Allergene auf Nachfrage	E P L	10 W	E F L S W
<b>Menü 2</b> 	<b>Linsen-Lasagne</b> (vegan)	<b>Auswahl vom Buffet</b>	<b>Vegane Currywurst</b> mit Wedges	<b>Bulgur-Pfanne</b> mit buntem Gemüse und Joghurt-Minz-Sauce	<b>Gemüsefrikadelle</b> mit lauwarmem Kartoffelsalat und Dip (vegan)
Allergene	10 W	Allergene auf Nachfrage	L	L	S W
<b>Nachtisch</b>	<b>Pudding</b>	<b>Rote Grütze mit Vanillesauce* L</b>	<b>Obst*</b>	<b>Gebäck* E L W</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	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!**