





# MENÜPLAN



30.01.-03.02.2023

Nur nach  
Anmeldung,  
siehe Mail!

KW 05 Schulwoche 24	Montag 30.01.2023	Dienstag 31.01.2023	Mittwoch 01.02.2023	Donnerstag 02.02.2023	Freitag 03.02.2023
<b>Salatbuffet</b>	<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, ...) <b>&amp;</b> <b>wechselnden angemachten Salaten</b> (Reis-, Nudel-, Kartoffelsalat, ...) <b>sowie Rohkost</b> mit wechselnden hausgemachten <b>Dips L</b>				
<b>Menü 1 (Tischgericht)</b>	<b>Penne</b> mit Käse-Sahnesauce	<b>Auswahl vom Buffet</b>	<b>Reibplätzchen</b> mit Apfelmus	<b>Hähnchengyros</b>  mit Krautsalat, Risi- Bisi und Tzatziki	<b>Schupfnudeln</b> mit Tomaten-Gemüse- Sauce
Allergene	L W	Allergene auf Nachfrage	E W	G L	E L W
<b>Menü 2</b> 	<b>Penne</b> mit Linsenbolognese (vegan)	<b>Auswahl vom Buffet</b>	<b>Erbseintopf</b> mit Gemüse- und Kartoffeleinlage	<b>Brokkolinuggets</b> mit buntem Gemüse, Reis und Dip	<b>Risotto</b> mit getrockneten Tomaten und Gemüse (vegan)
Allergene	10 W	Allergene auf Nachfrage	10	L W	
<b>Nachtisch</b>	<b>Obst*</b>	<b>Quark*<sub>L</sub></b>	<b>Gebäck*<sub>E L W</sub></b>	<b>Obst*</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!