



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
Salatbuffet	bunte Blattsalate mit hausgemachtem Essig-Öl-Dressing S , Cocktaildressing L oder Joghurtdressing L mit verschiedenen Toppings (Gurken, Tomaten, Mais, Bohnen, Möhren, ...) & wechselnden angemachten Salaten (Reis-, Nudel-, Kartoffelsalat, ...) sowie Rohkost mit wechselnden hausgemachten Dips L				
Menü 1 (Tischgericht)	Penne mit Käse-Sahnesauce	Auswahl vom Buffet	Reibplätzchen mit Apfelmus	Hähnchengyros  mit Krautsalat, Risi-Bisi und Tzatziki	Schupfnudeln mit Tomaten-Gemüse-Sauce
Allergene	L W	Allergene auf Nachfrage	E W	G L	E L W
Menü 2 	Penne mit Linsenbolognese (vegan)	Auswahl vom Buffet	Erbseintopf mit Gemüse- und Kartoffeleinlage	Brokkolinuggets mit buntem Gemüse, Reis und Dip	Risotto mit getrockneten Tomaten und Gemüse (vegan)
Allergene	10 W	Allergene auf Nachfrage	10	L W	
Nachtisch	Obst*	Quark*_L	Gebäck*_{E L W}	Obst*	Obst
*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!