








KW 06 Schulwoche 25	Montag 06.02.2023	Dienstag 07.02.2023	Mittwoch 08.02.2023	Donnerstag 09.02.2023	Freitag 10.02.2023
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)	Süßkartoffel-Taschen mit Erbsen&Möhren in Rahm	Auswahl vom Buffet	Ofenkartoffeln mit Paprikagemüse und Kräuter dip	Asiatisches Gemüse-Curry mit Reis (vegan)	Nudeln mit Bolognese 
Allergene	L W	Allergene auf Nachfrage	L		10 R W
Menü 2 	Gnocchis mit mediterranem Gemüse	Auswahl vom Buffet	Gemüse-Knusperbagel mit Paprikagemüse, Kartoffeln und Dip (vegan)	Polenta-Spinat-Tasche mit Gemüse	Nudeln Napoli mit Tomatensauce (vegan)
Allergene	E W	Allergene auf Nachfrage	10 W	L W	10 W
Nachtisch	Joghurt*	Apfelmus*	Obst	Gebäck* E L W	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!