







KW 09 Schulwoche 28	Montag 27.02.2023	Dienstag 28.02.2023	Mittwoch 01.03.2023	Donnerstag 02.03.2023	Freitag 03.03.2023
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)	Griechischer Nudelaufauf mit Käse überbacken	Auswahl vom Buffet	Rindergulasch  mit Spätzle und Kaisergemüse	Rösti-Ecken mit Ratatouille(vegan)	Fischfilet  mit Gemüse und Salzkartoffeln
Allergene	10 L W	Allergene auf Nachfrage	10 L W		F W
Menü 2 	Falafel mit Taboulé-Salat (vegan)	Auswahl vom Buffet	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelstampf	Tomaten-Curry mit Reis (vegan)	Linsen-Eintopf "sächsischer Art" mit Backpflaumen und Curry (vegan)
Allergene	W	Allergene auf Nachfrage	E L		10
Nachtisch	Obst	Joghurt* L	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!