










KW 10 Schulwoche 29	Montag 06.03.2023	Dienstag 07.03.2023	Mittwoch 08.03.2023	Donnerstag 09.03.2023	Freitag 10.03.2023
Salatbuffet	<p>bunte Blattsalate mit hausgemachtem Essig-Öl-Dressing S, Cockailddressing L oder Joghurtdressing L mit verschiedenen Toppings (Gurken, Tomaten, Mais, Bohnen, Möhren, ...)</p> <p>&</p> <p>wechselnden angemachten Salaten (Reis-, Nudel-, Kartoffelsalat, ...) sowie Rohkost mit wechselnden hausgemachten Dips L</p>				
Menü 1 (Tischgericht)	<p>Chili con carne</p>  <p>mit Wrap</p>	<p>Auswahl vom Buffet</p>	<p>Soja-Bolognese mit Bio-Penne</p>	<p>Kartoffelgratin mit Frühlingsgemüse</p>	<p>Königsberger Klopse</p>  <p>mit Sauce und Kartoffeln</p>
Allergene	10 R W	Allergene auf Nachfrage	10 W	L	L R
Menü 2	<p>Chili sin carne mit Wrap (vegan)</p> 	<p>Auswahl vom Buffet</p>	<p>Rote Bete Puffer mit kleinen Kartoffeln und Dip (vegan)</p>	<p>Bio-Penne mit grünem Pesto</p>	<p>Gemüse-Kringel mit Reis und Gemüsesauce(vegan)</p>
Allergene	10 W	Allergene auf Nachfrage	W		10 W
Nachtsch	Obst	Eis* L	Obst	Gebäck* E L W	Obst
*Äpfel, Birnen, Weintrauben (gibt es auch alternativ an den Tagen mit einem anderen Nachtsch)					

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!