





# MENÜPLAN





20.03.-24.03.2023



KW 12 Schulwoche 31	Montag 20.03.2023	Dienstag 21.03.2023	Mittwoch 22.03.2023	Donnerstag 23.03.2023	Freitag 24.03.2023
<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>wechselnden angemachten Salaten</b> (Reis-, Nudel-, Kartoffelsalat, ...) <b>sowie Rohkost</b> mit wechselnden hausgemachten <b>Dips L</b>				
<b>Menü 1 (Tischgericht)</b>	<b>Auswahl vom Buffet</b>	<b>Auswahl vom Buffet</b>	<b>Tortelloni „à la Panna“</b>  mit Kochschinken und Sahne	<b>Mensa geschlossen</b> Beratungstag	<b>Ofenkartoffeln</b> mit Grillgemüse und Kräuterquark
Allergene	Allergene auf Nachfrage	Allergene auf Nachfrage	G L W		L
<b>Menü 2</b> 	<b>Auswahl vom Buffet</b>	<b>Auswahl vom Buffet</b>	<b>Asia-Reis-Bällchen</b> mit Wok-Gemüse und Sweat-Chili-Sauce		<b>Erbsen-Eintopf</b> Vegan
Allergene	Allergene auf Nachfrage	Allergene auf Nachfrage			10
<b>Nachtisch</b>	<b>Obst</b>	<b>Joghurt* L</b>	<b>Obst</b>	<b>unterrichtsfrei</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!