



MENÜPLAN

27.03.-31.03.2023

KW 13 Schulwoche 32	Montag 27.03.2023	Dienstag 28.03.2023	Mittwoch 29.03.2023	Donnerstag 30.03.2023	Freitag 31.03.2023
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)	Bio-Penne mit Sauce Bolognese 	Auswahl vom Buffet	Hähnchenkeulen  mit hausgemachter Barbecue-Sauce und Kartoffeln	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Kartoffel-Eintopf  mit Geflügel-Bockwurst
Allergene	10 W	Allergene auf Nachfrage	G L W	E L W	G L
Menü 2 	Brokkoli-Nuggets mit Djuvec-Reis und Dip	Auswahl vom Buffet	Kartoffel-Klöße mit Rahmchampignons und Gemüse	Nasi Goreng vegan	Pierogi mit Kartoffel-Quark-Füllung und Sauce
Allergene	E L W 8	Allergene auf Nachfrage	L W		E L W
Nachtisch	Obst	Quark* L	Obst	Obst	Gebäck* E L W
*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!