



# MENÜPLAN

**17.04.-21.04.2023**

KW 16 Schulwoche 35	Montag 17.04.2023	Dienstag 18.04.2023	Mittwoch 19.04.2023	Donnerstag 20.04.2023	Freitag 21.04.2023
<b>Salatbuffet</b>	<p><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, ...)</p> <p><b>&amp;</b></p> <p><b>wechselnden angemachten Salaten</b> (Reis-, Nudel-, Kartoffelsalat, ...) <b>sowie Rohkost</b> mit wechselnden hausgemachten <b>Dips L</b></p>				
<b>Menü 1 (Tischgericht)</b>	<p><b>Geschnitzeltes</b></p>  <p>mit fruchtiger Currysauce und Reis</p>	<p><b>Auswahl vom Buffet</b></p>	<p><b>Schupfnudeln</b> mit Pesto „Calabrese“</p>	<p><b>Nudelauflauf „Griechischer Art“</b> mit Feta überbacken</p>	<p><b>Fischfilet „Meuniere“</b></p>  <p>mit Gemüse, Kartoffeln und Remoulade</p>
Allergene	G L	Allergene auf Nachfrage	Cashew-Nüsse L W	L W	F L
<b>Menü 2</b>	<p><b>Kürbis-Falafel</b> mit buntem Gemüse und Hummus (vegan)</p> 	<p><b>Auswahl vom Buffet</b></p>	<p><b>Rührei</b> mit Spinat und Kartoffelstampf</p>	<p><b>Linsendal</b> vegan</p>	<p><b>Paprika-Kartoffel-Curry</b> vegan</p>
Allergene		Allergene auf Nachfrage	E L		
<b>Nachtisch</b>	<b>Obst</b>	<b>Quark* L</b>	<b>Obst</b>	<b>Gebäck* E L W</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!**