



# MENÜPLAN

06.11.-10.11.2023



KW 45 Schulwoche 14	Montag 06.11.2023	Dienstag 07.11.2023	Mittwoch 08.11.2023	Donnerstag 09.11.2023	Freitag 10.11.2023
<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>				
	<small>Tischsieger-Essen: Hamburger mit Kroketten</small>				
<b>Menü 1</b> (Tischgericht)	<b>Essen nur nach Anmeldung</b>	<b>Auswahl vom Buffet</b>	<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus	<b>vegane „Chicken“-Nuggets</b> mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln	<b>Nudeln mit Bolognese</b> 
Allergene			E L W	L W	R W 10
<b>Menü 2</b> 	<b>Essen nur nach Anmeldung</b>	<b>Auswahl vom Buffet</b>	<b>Polenta-Käse-Schnitte</b> mit Ratatouille	<b>Paprikaschoten</b> gefüllt mit Gemüse, Bulgur und Feta	<b>Kartoffelcremesuppe</b> mit Backerbsen
Allergene			L	L W	E L S W
<b>Nachtisch</b>	<b>Obst</b>	<b>Pudding* L</b>	<b>Obst</b>	<b>Mandarinen-Quark* L</b>	<b>Obst</b>
*Äpfel, Birnen (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!**