



# MENÜPLAN

11.03.-15.03.2024



KW 11 Schulwoche 32	Montag 11.03.2024	Dienstag 12.03.2024	Mittwoch 13.03.2024	Donnerstag 14.03.2024	Freitag 15.03.2024
<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</b> <b>Toppings</b> (Gurken, Tomaten, Mais, Bohnen, Möhren, ...) & <b>Tischsieger-Essen:</b> Cheeseburger mit Pommes <b>Salaten</b> (Reis-, Nudel-, <b>Bohnen</b> <b>Salaten</b> mit wechselnden <b>gemachten Dips L</b>				
<b>Menü 1</b> (Tischgericht)	<b>Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung</b> mit Buttergemüse	<b>Auswahl vom Buffet</b>	<b>Gulasch</b> mit Spätzle	<b>Pancakes</b> mit Apfelmus	<b>Schupfnudeln</b> mit Pesto Rosso und Frühlingsgemüse
Allergene	L W		10 E L R W	L W	L W
<b>Menü 2</b>	<b>Griechische Nudel-Pfanne</b> mit Gemüse und Feta	<b>Auswahl vom Buffet</b>	<b>Mini-Knödel</b> mit Pilzragout	<b>Ofenkartoffel</b> mit buntem Ofengemüse und Dip 	<b>Armer Ritter</b> mit Gemüse und Käse überbacken
Allergene	L W		L W		L W
<b>Nachtisch</b>	<b>Obst</b>	<b>Panna Cotta mit Beeren*</b>	<b>Obst</b>	<b>Joghurt mit Schokostreusel*</b>	<b>Obst</b>
Allergene		L		L	

\*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!