











MENÜPLAN




15.-19.12.2025



KW 51 Schulwoche 17	Montag 15.12.2025	Dienstag 16.12.2025	Mittwoch 17.12.2025	Donnerstag 18.12.2025	Freitag 19.12.2025
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)	Rahm-Geschnetzeltes  mit Erbsen&Möhren und Bio-Reis 	Makkaroni-Auflauf mit Kirschtomaten und Mozzarella	Frikadelle  mit fruchtigem Rotkohl und Bio-Kartoffeln 	 Bio-Nudeln mit grünem Pesto	Auswahl vom Buffet
Allergene	G L	L W	G W 10	W	
Menü 2	Brokkoli-Cremesuppe mit gerösteten Mandelblättern 	Gemüsestrudel mit Dip	Vegetarische Frikadelle mit fruchtigem Rotkohl und Bio-Kartoffeln 	 Spalten vom Bio-Hokaido mit Feta gratiniert, dazu Risotto	Das Mensateam wünscht euch schöne Ferien, ein frohes Fest und einen guten Rutsch ins neue Jahr!
Allergene	L	E L W	W	L	
Nachtisch	Obst	Dessert*	Obst	Obst	Obst
	*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!