



MENÜPLAN

12.-16.01.2026



KW 03 Schulwoche 21	Montag 12.01.2026	Dienstag 13.01.2026	Mittwoch 14.01.2026	Donnerstag 15.01.2026	Freitag 16.01.2026
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)	Wikinger-Topf mit Rinderhack 	Bifteki   mit Bio-Reis und Tzatziki	Kartoffelgratin mit-Mandelbrokkoli	Penne Napoli mit-Parmesan	Auswahl vom Buffet
Allergene	S L	L W	L	L W	
Menü 2 	Gefüllte Paprika mit Bio-Bulgur und Mais  	Polenta-Schnitte mit mediterranem Gemüse 	Grünes Thai-Curry mit Bio-Basmatireis  	Bio-Kartoffel-Spitzkohl-Topf  	Auswahl vom Buffet
Allergene	W	L W			
Nachtisch	Obst	Dessert	Dessert*	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!