









MENÜPLAN


23.-27.03.2026



KW 13 Schulwoche 31	Montag 23.03.2026	Dienstag 24.03.2026	Mittwoch 25.03.2026	Donnerstag 26.03.2026	Freitag 27.03.2026
Salatbuffet	bunte Blattsalate mit hausgemachtem Essig-Öl-Dressing S, Cocktaildressing L oder Joghurtdressing L mit verschiedenen Toppings (Gurken, Tomaten, Mais, Bohnen, Möhren, ...)		&	wechselnden an... Kartoffelsal... hausgem... ...pos L	
Menü 1 (Tischgericht)	Cremiges Kokos-Curry mit Bio-Quinoa  	Rahmspinat mit Röhrei und Kartoffelpüree	Chili con carne  mit Bio-Reis 	Germknödel mit Vanillesauce	Auswahl vom Buffet
Allergene		E L		L W	
Menü 2 	Hausgemachte Gemüsequiche	Pieroggi mit Salbeibutter	Reispfanne mit Vegi-Hack	Baked Beans 	Auswahl vom Buffet
Allergene	E L W	L W			
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!