









20.-24.04.2026

KW 17 Schulwoche 35	Montag 20.04.2026	Dienstag 21.04.2026	Mittwoch 22.04.2026	Donnerstag 23.04.2026	Freitag 24.04.2026
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)	 Bio-Nudeln mit Brokkolisauce und Mandelsplittern	Wurstgulasch  mit Bio-Schwenkkartoffeln	Hähnchen- geschnetzeltes in Currysauce mit Bio-Reis	Backcamembert mit Preiselbeeren und Baguette	Auswahl vom Buffet
Allergene	L W		L	L W	
Menü 2 	Schupfnudeln mit Apfelmus, Zimt und Zucker 	Gemüsebratling  mit Bio-Bulgur und Dip	Nasi Goreng mit Teriyakisauce 	Erbсен-Minz-Suppe mit Sonnenblumenkern-Pesto und Baguette	Auswahl vom Buffet
Allergene	W	L W		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!