

















04.-08.05.2026

KW 19 Schulwoche 37	Montag 04.05.2026	Dienstag 05.05.2026	Mittwoch 06.05.2026	Donnerstag 07.05.2026	Freitag 08.05.2026
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 „Carbonara“ 	Flammkuchen Elsässer Art 	Kibbelinge  mit Bio-Salzkartoffeln und  Remoulade	Milchreis mit Apfelmus, Zimt und Zucker	Auswahl vom Buffet
Allergene	L W	L W	E L W	L	
Menü 2	 Bio- Nudeln mit veganer „Carbonara“ 	Flammkuchen vegetarisch	 Vegane „Fisch“-Nuggets mit Bio-Salzkartoffeln und  veganer Remoulade	Kartoffel-Auflauf mit Käse überbacken	Auswahl vom Buffet
Allergene	W	L W	W	L	
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!