


Menü-Wochenplan vom 14.01.2019 - 18.01.2019

KW 03	Montag, 14.01.2019	Dienstag, 15.01.2019	Mittwoch, 16.01.2019	Donnerstag, 17.01.2019	Freitag, 18.01.2019
Menü A Nährstoff-optimiert  Geprüfte Speisqualität	Ei-Taler ^{9,10,16} mit Tomaten-Basilikum-Soße dazu Möhren-Kartoffelpüree ¹⁰ Rohkoststicks Milchpudding Vanille ¹⁰ (zuckerreduziert)	Chicken Wings Barbecue mit Bratensoße ^{10,17,19} dazu Vollkornnudeln ¹⁹ und frischer Mixsalat mit French-Dressing ¹⁰ frisches Obst	Fischfrikadelle ^{10,14,17,19} (Seelachs) mit Langkornreis Rahmsoße ^{10,16,19} dazu Bio-Prinzessbohnen Erdbeerjoghurt ¹⁰	Bergische Kartoffelsuppe mit Gemüsewürfel (Sellerie, Karotte, Lauch) ^{10,16} (vegetarisch) und Vollkorn-Brot ^{18,19,20,21} Milchpudding Schoko ¹⁰ (zuckerreduziert)	Geflügelfrikadelle ^{9,19} mit Kartoffelgratin ¹⁰ (fettreduziert) dazu Erbsengemüse Erdbeerjoghurt ¹⁰ (zuckerreduziert)
Bitte ankreuzen					
Menü B	Chicken Nuggets ^{19,10} mit Tomaten-Basilikum-Soße dazu Möhren-Kartoffelpüree ¹⁰ Heidelbeerjoghurt ¹⁰	Tortellini mit Ricotta- Spinat- Füllung ^{9,10,19} dazu Dill-Sahne-Soße ^{10,19} und frischer Mixsalat mit French-Dressing ¹⁰ Grießpudding ^{10,19}	Gemüsefrikadelle ^{9,16,19} mit Rahmsoße ^{10,16,19} dazu Kartoffelpüree ¹⁰ Bio-Prinzessbohnen Erdbeerjoghurt ¹⁰	Pizza mit Rinderhackfleisch ^{9,10,19} dazu Spitzkohlsalat ^{9,10} Schokopudding ¹⁰	Milchreis ¹⁰ mit Himbeersoße frisches Obst
Bitte ankreuzen					
Menü C					
Bitte ankreuzen					

 Ohne künstliche Geschmacksverstärker

 Ohne künstliche Konservierungsstoffe

 Ohne künstliche Farbstoffe

 Ohne künstliche Aromen

 Ohne Gentechnik

Kennzeichnung von allergenen Zutaten:

(9) Ei; (10) Milch; (14) Fischerzeugnisse; (16) Sellerieerzeugnisse; (17) Senferzeugnisse; (18) Sesamerzeugnisse; (19) Weizen; (20) Rogge; (21) Gerste | Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten! Bitte entnehmen Sie die vollständigen Allergene unserer gesonderten Liste. Sollten Sie diese nicht besitzen, fragen Sie diese bei uns an.