


# Menü-Wochenplan vom 18.02.2019 - 22.02.2019

Bitte treffen Sie bis Dienstagmittag die Menü-Auswahl!

KW 08	Montag, 18.02.2019	Dienstag, 19.02.2019	Mittwoch, 20.02.2019	Donnerstag, 21.02.2019	Freitag, 22.02.2019
<b>Menü A</b>	Fischstäbchen 14,19 mit Tomatensoße dazu Spiralnudeln 19 und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 16,17 Vanillepudding 10	Chili Con Carne 19 aus Rindfleisch 19 dazu Steinofenbrötchen 10,15,19,20,21 Bananenjoghurt 10	Hähnchengyros 16 mit Paprikasoße dazu Vollkornnudeln 19 und Krautsalat Grießpudding 10,19	Geflügelbällchen 9,19 mit Wedges Kartoffeln 19 dazu Tzatziki 10 und Kaisergemüse Kirschjoghurt 10	Hähnchenschnitzel 9,10,15,17,19 mit Gemüsesoße 10,16 dazu Kartoffelpüree 10 und frischer Mixsalat mit Joghurt-Dressing 10 frisches Obst
<b>Bitte ankreuzen</b>					
<b>Menü B</b>	Hähnchenschnitzel 9,10,15,17,19 mit Tomatensoße dazu Spiralnudeln 19 und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 16,17 Vanillepudding 10	Vegetarische 15 Chili Con Carne dazu Steinofenbrötchen 10,15,19,20,21 Bananenjoghurt 10	Schupfnudeln mit Karottenwedges 9,10,19 dazu Paprikasoße und Krautsalat Grießpudding 10,19	Gemüserösti 9,12 mit Wedges Kartoffeln 19 dazu Tzatziki 10 und Kaisergemüse Kirschjoghurt 10	Knusper- Dino (vegetarisch) 9,19 mit Gemüsesoße 10,16 dazu Kartoffelpüree 10 und frischer Mixsalat mit Joghurt-Dressing 10 frisches Obst
<b>Bitte ankreuzen</b>					
<b>Menü C</b> Vegetarisch	Tortellini mit Ricotta- Spinat- Füllung 9,10,19 (vegetarisch) und Tomatensoße 17 frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 16,17 Vanillepudding 10	Soja-Klopse 9,15,16,19 in dunkler Kräutersoße 15,19 mit Langkornreis und Blumenkohl Bananenjoghurt 10	Rucola- Süßkartoffel- Schnitte 10,19 mit Paprikasoße dazu Vollkornnudeln 19 und Krautsalat Grießpudding 10,19	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung 10,19 dazu Kaisergemüse und Tzatziki 10 Kirschjoghurt 10	Rotes Linsensüppchen 10,16 Körnerbrötchen 18,19 frisches Obst
<b>Bitte ankreuzen</b>					
<b>Menü D</b>  Geprüfte Speisequalität	Tofu- Gemüse- Crossies mit Quark und frischen Kräutern 10,19 dazu Tomatensoße und Spiralnudeln 19 frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 16,17 Milchpudding Vanille 10 (zuckerreduziert)	gebratenes Hähnchenbrustfilet in dunkler Kräutersoße 15,19 mit Langkornreis und Blumenkohl frisches Obst	Frikadelle 16,17,19 (vom Schwein) mit Paprikasoße dazu Vollkornnudeln 19 und Krautsalat frisches Obst	Eierpfannekuchen 9,10,19 mit Waldfruchtkompott (Johannisbeeren, Erdbeeren, Kirschen) Vanillesoße 10 (zuckerreduziert) Rohkoststicks (Karotte, Gurke, Paprika)	Lachsgeschnetzeltes 14 in Gemüsesoße 10,16,19 (Sellerie, Karotte, Lauch) dazu Kartoffelpüree 10 und frischer Mixsalat mit Joghurt-Dressing 10 frisches Obst
<b>Bitte ankreuzen</b>					
<b>Menü E</b>	Eieromelette 9,10 mit Tomatensoße dazu Kartoffelpüree 10 und Grillgemüse Vanillepudding 10	Lasagne Bolognese mit Rindfleisch 9,10 dazu Gurken-Paprika-Salat mit French-Dressing 10 Bananenjoghurt 10	Frikadelle 16,17,19 (vom Schwein) mit Paprikasoße und Drillingskartoffeln dazu Krautsalat Grießpudding 10,19	Milchreis 10 mit Waldfruchtkompott dazu Zimt und Zucker frisches Obst	Fischhappen im Backteig 19,14,10 mit Gemüsesoße 10,16 dazu Kartoffelpüree 10 und frischer Mixsalat mit French-Dressing 10 Vanillejoghurt
<b>Bitte ankreuzen</b>					

 Ohne künstliche Geschmacksverstärker

 Ohne künstliche Konservierungsstoffe

 Ohne künstliche Farbstoffe

 Ohne künstliche Aromen

 Ohne Gentechnik

Kennzeichnung von allergenen Zutaten:

(9) Ei; (10) Milch; (12) glutenhaltig; (14) Fischerzeugnisse; (15) Sojaerzeugnisse; (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.