


Menü-Wochenplan vom 11.03.2019 - 15.03.2019

KW 11	Montag, 11.03.2019	Dienstag, 12.03.2019	Mittwoch, 13.03.2019	Donnerstag, 14.03.2019	Freitag, 15.03.2019
Menü A Nährstoff-optimiert  Geprüfte Speisqualität	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)	Couscouspfanne mit Erbsen ^{16,19} und Lachswürfel ¹⁴ dazu Kräuterquark ¹⁰ (fettreduziert) Fingermöhren frisches Obst	Tofu- Gemüse- Crossies mit Quark und frischen Kräutern ^{10,19} mit Tomatensoße dazu Spiralnudeln ¹⁹ und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing ^{16,17} Milchpudding Vanille ¹⁰
Bitte ankreuzen					
Menü B	Gemüsefrikadelle ^{9,16,19} mit Rahmsoße ^{10,16,19} dazu Kartoffelpüree ¹⁰ Bio-Prinzessbohnen Erdbeerjoghurt ¹⁰	Pizza mit Rinderhackfleisch ^{9,10,19} und Tomatensoße Spitzkohlsalat ^{9,10} Schokopudding ¹⁰	Milchreis ¹⁰ mit Himbeersoße frisches Obst	Drillingskartoffeln mit Kräuterquark ¹⁰ und Fingermöhren frisches Obst	Fischstäbchen ^{14,19} mit Tomatensoße dazu Spiralnudeln ¹⁹ und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing ^{16,17} Vanillepudding ¹⁰
Bitte ankreuzen					
Menü C	Hähnchengeschnetzeltes ¹⁶ Rahmsoße ^{10,16,19} Langkornreis Gurken-Paprika-Salat Joghurt-Dressing ¹⁰ Apfelmus	Bergische Kartoffelsuppe ^{10,16} mit Hähnchenwürfeln Steinofenbrötchen ^{10,15,19,20,21} Milchpudding Schoko ¹⁰	Ei-Taler ^{9,10,16} mit Kartoffelsalat mit Paprika, Erbsen und Gurken ^{9,10,17} Erdbeerjoghurt ¹⁰	Geflügel Cevapcici ^{9,16,19} mit Salzkartoffeln und Kräuterquark ¹⁰ dazu Fingermöhren Grießpudding ^{10,19}	Eieromelette ^{9,10} mit Tomatensoße dazu Kartoffelpüree ¹⁰ und Grillgemüse Milchpudding Vanille ¹⁰
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; (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.