KW14 Menü-Wochenplan vom 03.04.2023 - 07.04.2023

18.04.2024
www.Menü-Catering.de

Montag, 03.04.2023	Dienstag, 04.04.2023	Mittwoch, 05.04.2023	Donnerstag, 06.04.2023	Freitag, 07.04.2023
A Geflügel Cevapcici 9,10,16,17,19 Salzkartoffeln Kräuterquark 10 Fingermöhrchen Schokopudding 10 	**A** Hähnchenschnitzel 9,15,17,19 mit Tomatensoße dazu Kartoffelpüree 10 und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 17 frisches Obst 	**A** Schweinerückensteak 9 mit Bratensoße dazu Kartoffelgratin 10,16 und Erbsengemüse Erdbeerjoghurt 10 	**A** Schupfnudeln mit Karottenwedges 9,19,16 dazu Paprikasoße und Krautsalat 17 Grießpudding 10,19 	
B Veganes Schnitzel 19 mit Balkansoße 16 dazu Salzkartoffeln und Fingermöhrchen frisches Obst 	**B** Milchreis 10 mit Erdbeersoße frisches Obst 	**B** Rotes Linsensüppchen 10,16 dazu Körnerbrötchen 10,18,19,20 Vanillejoghurt 10 	**B** Rucola-Süßkartoffel-Schnitte 19,21 mit Paprikasoße dazu Pennenudeln 19 und Krautsalat 17 Grießpudding 10,19 	

Wir kochen ohne deklarierpflichtige Zusatzstoffe. Kennzeichnung von allergenen Zutaten: (9) Ei; (10) Milch; (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.

Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

= Vegetarisch.