


Menü-Wochenplan vom 15.07.2019 - 19.07.2019

Bitte treffen Sie bis Dienstagmittag die Menü-Auswahl!

KW 29	Montag, 15.07.2019	Dienstag, 16.07.2019	Mittwoch, 17.07.2019	Donnerstag, 18.07.2019	Freitag, 19.07.2019
Menü A	Geflügelbällchen 9,19 mit Remoulade 9,10,17 dazu Kartoffelpüree 10 und Broccoli Erdbeerjoghurt 10	Bolognese 15,16,17,19 mit Rindfleisch 19 dazu Vollkorn-Spaghetti 19 und Rohkoststicks Schokopudding 10			Dino-Hähnchen-Nuggets 9,10,16,19 mit Tomaten-Basilikum-Soße und Möhren-Kartoffelpüree 10 Heidelbeerjoghurt 10
Bitte ankreuzen					
Menü B		Vollkorn-Spaghetti 19 mit Tomatensoße 17 Rohkoststicks Schokopudding 10	veg. Paprikaschote rot 10,15,16,17,19 mit Bechamelsoße 10,17,19 dazu Curryreis 16,17 und Rotkohlsalat Früchtequark 10	Kalbsfleischbällchen 9,10,19 in Senfsoße 10,17,19 dazu Eierspätzle 9,19 und frischer Mixsalat Essig-Öl-Dressing 16,17 frisches Obst	
Bitte ankreuzen					
Menü C Vegetarisch	Knusper- Dino (vegetarisch) 9,19 mit Remoulade 9,10,17 dazu Kartoffelpüree 10 und Broccoli Erdbeerjoghurt 10			Falafel- Kichererbsenbällchen 16,19 mit Tzatziki 10 und Eierspätzle 9,19 dazu frischer Mixsalat Essig-Öl-Dressing 16,17 frisches Obst	Rührei 9,10 mit Rahmspinat 10,16,19 dazu Möhren-Kartoffelpüree 10 Heidelbeerjoghurt 10
Bitte ankreuzen					
Menü D  Geprüfte Speisequalität			Hühnerfrikassee in Bechamelsoße 10,16,19 dazu Curryreis 16,17 und Rotkohlsalat Butterkekspudding 10,19		
Bitte ankreuzen					
Menü E					
Bitte ankreuzen					

 Ohne künstliche Geschmacksverstärker

 Ohne künstliche Konservierungsstoffe

 Ohne künstliche Farbstoffe

 Ohne künstliche Aromen

 Ohne Gentechnik

Kennzeichnung von allergenen Zutaten:

(9) Ei; (10) Milch; (15) Sojaerzeugnisse; (16) Sellerieerzeugnisse; (17) Senferzeugnisse; (19) Weizen | 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.