


# Menü-Wochenplan vom 26.08.2019 - 30.08.2019

KW 35	Montag, 26.08.2019	Dienstag, 27.08.2019	Mittwoch, 28.08.2019	Donnerstag, 29.08.2019	Freitag, 30.08.2019
<b>Menü A</b> Nährstoff-optimiert  Geprüfte Speisenqualität				Gyros- Nudelpfanne (Hähnchen) 16,19 mit Gurken-Paprika-Salat dazu Joghurt-Dressing 10 Dessertauswahl 9,10,19	Gemüsefrikadelle 9,16,19 mit Currysoße 10,15,16,17,19 Kartoffel-Kroketten 10 Möhrensalat 16 Dessertauswahl 9,10,19
<b>Bitte ankreuzen</b>					
<b>Menü B</b>				Veg. Schnitzel 10,19,22 mit Tomaten-Basilikum-Soße dazu Couscous 19 und Gurken-Paprika-Salat mit Joghurt-Dressing 10 Dessertauswahl 9,10,19	veg. Frühlingsrolle 10,16,19 mit Currysoße 10,15,16,17,19 dazu Gemüsereis 16 Dessertauswahl 9,10,19
<b>Bitte ankreuzen</b>					
<b>Menü C</b>				Seelachsfilet 9,12 mit Sahne-Soße 10,16 dazu Salzkartoffeln Gurken-Paprika-Salat Joghurt-Dressing 10 Dessertauswahl 9,10,19	
<b>Bitte ankreuzen</b>					
<b>Menü D</b> Salatteller				Salatteller mit Blattsalat, Gurken, Tomaten, Mais, Oliven, Käse, Möhren, Thunfisch und Kidneybohnen 1,2,3,8,10,19 Körnerbrötchen 18,19 Essig-Öl-Dressing 16,17 Joghurt-Dressing 10 Dessertauswahl 9,10,19	
<b>Bitte ankreuzen</b>					
<b>Menü E</b> Special				Dönertasche nach Kebab Art (Hähnchen) 10,12,19 Dessertauswahl 9,10,19	
<b>Bitte ankreuzen</b>					

**Kennzeichnung von deklarierungspflichtigen Zutaten:**

(1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoffen; (3) mit Antioxidationsmittel; (8) mit Süßungsmittel; (9) Ei; (10) Milch; (12) glutenhaltig; (15) Sojaerzeugnisse; (16) Sellerieerzeugnisse; (17) Senferzeugnisse; (18) Sesamerzeugnisse; (19) Weizen; (22) Hafer | 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.