


Menü-Wochenplan vom 03.12.2018 - 07.12.2018

KW 49	Montag, 03.12.2018	Dienstag, 04.12.2018	Mittwoch, 05.12.2018	Donnerstag, 06.12.2018	Freitag, 07.12.2018
Menü A Nährstoff-optimiert  Geprüfte Speisqualität	Geflügelbratwürstchen mit mit Salzkartoffeln dazu Paprikasoße und Krautsalat frisches Obst	Eierpfannekuchen ^{9,10,19} mit Waldfruchtkompott (Johan nisbeeren, Kirschen, Heidel beeren) Vanillesoße ¹⁰ (zuckerreduziert) Rohkoststicks (Karotte, Gurke, Paprika)	Lachsgeschnetzeltes ¹⁴ in Gemüsesoße ^{10,16,19} dazu Kartoffelpüree ¹⁰ und frischer Mixsalat mit Joghurt-Dressing ¹⁰ frisches Obst	Gyros- Nudelpfanne (Hähnchen) ^{16,19} dazu Gurken-Paprika-Salat Joghurt-Dressing ¹⁰ Butterkekspudding ^{10,12,19}	Gemüsefrikadelle ^{9,16,19} mit Currysoße ^{10,15,16,17,19} Kartoffel-Kroketten ¹⁰ und Möhrensalat ¹⁶ frisches Obst
Bitte ankreuzen					
Menü B	Schupfnudeln mit Karottenwedges ^{9,10,19} dazu Paprikasoße und Krautsalat Grießpudding ^{10,19}	Geflügelbällchen ^{9,19} mit Tzatziki ¹⁰ dazu Wedges Kartoffeln ¹⁹ und Kaisergemüse Fruchtojoghurt ¹⁰	Knusper- Dino (vegetarisch) ^{9,19} mit Gemüsesoße ^{10,16} Kartoffelpüree ¹⁰ und frischer Mixsalat mit Joghurt-Dressing ¹⁰ frisches Obst	Veg. Schnitzel ^{10,19,22} mit Sahne-Soße ^{10,16} dazu Couscous ¹⁹ und Gurken-Paprika-Salat mit Joghurt-Dressing ¹⁰ Schokopudding ¹⁰	Chinesisches Hähnchencurry ^{10,15,16,17,19} mit Gemüsereis ¹⁶ Möhrensalat ¹⁶ Grießpudding ^{10,19}
Bitte ankreuzen					

 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; (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.