






MENÜPLAN

22.04.-26.04.2024







KW 17 Schulwoche 38	Montag 22.04.2024	Dienstag 23.04.2024	Mittwoch 24.04.2024	Donnerstag 25.04.2024	Freitag 26.04.2024
Salatbuffet	bunte Blattsalate mit hausgemachtem Essig-Öl-Dressing S , Cocktaildressing L oder Joghurtdressing L mit verschiedenen Toppings (Gurken, Tomaten, Mais, Bohnen, Möhren, ...) & wechselnden angemachten Salaten (Reis-, Nudel-, Kartoffelsalat, ...) sowie Rohkost mit wechselnden hausgemachten Dips L				
Menü 1 (Tischgericht)	Erseneintopf mit Geflügelbuckwurst 	Auswahl vom Buffet	Geschnetzeltes  mit Rösti-Ecken	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Ofenkartoffeln mit Ratatouille und Dip
Allergene	G 10		G W	E L W	L
Menü 2	Thai-Curry mit Reis 	Auswahl vom Buffet	hausgemachte Spinatlasagne	bunte Schupfnudeln mit Frühlingsgemüse	Farfalle Tricolore mit Pesto Rosso und Rucola
Allergene			L W	E W	W
Nachtisch	Obst	Joghurt*	Obst	Obst	Quark*
Allergene		L			L

*Äpfel, Birnen (gibt es auch alternativ an den Tagen mit einem anderen Nachtisch)



Änderungen vorbehalten!

1	mit Farbstoff	5	Schalenfrüchte	E	Eier	L	Laktose	R	Rindfleisch 
3	mit Antioxidationsmittel	8	Soja	F	Fisch 	Lu	Lupine	S	Senf
4	mit Geschmacksverstärker	10	Sellerie	G	Geflügel 	P	Schweinefleisch 	W	Glutenhaltiges Getreide

Bei Fragen zu Allergenen in unseren Produkten spricht uns bitte an!