






MENÜPLAN

26.08.-30.08.2024



KW 35 Schulwoche 2	Montag 26.08.2024	Dienstag 27.08.2024	Mittwoch 28.08.2024	Donnerstag 29.08.2024	Freitag 30.08.2024
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)	Gemüsecurry mit Reis	Fischfilet  mit Erbsen und Möhren, Kartoffeln und Remoulade	Nudeln mit Sauce Bolognese 	Ofenkartoffeln mit Gemüsebeilage und Tzatziki	Auswahl vom Buffet
Allergene		F W	R W 10	L	
Menü 2	Backcamembert mit Preiselbeeren und buntem Salat	Gebackene Süßkartoffel mit Ofengemüse	Falafelbällchen mit Bulgur und Sesam-Dip 	Gnocchi mit Spinat-Frischkäse-Sauce	Auswahl vom Buffet
Allergene	L W		W	L W	
Nachtisch	Obst	Dessert*	Obst	Dessert*	Obst
Allergene					
*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!