







# MENÜPLAN

09.09.-13.09.2024



KW 37 Schulwoche 4	Montag 09.09.2024	Dienstag 10.09.2024	Mittwoch 11.09.2024	Donnerstag 12.09.2024	Freitag 13.09.2024
<b>Salatbuffet</b>	<b>bunte Blattsalate</b> mit hausgemachtem Essig-Öl-Dressing <b>S</b> , Cocktaildressing <b>L</b> oder Joghurtdressing <b>L</b> mit <b>verschiedenen</b> <b>Toppings</b> (Gurken, Tomaten, Mais, Bohnen, Möhren, ...) & <b>wechselnden angemachten Salaten</b> (Reis-, Nudel-, Kartoffelsalat, ...) <b>sowie Rohkost</b> mit wechselnden hausgemachten <b>Dips L</b>				
<b>Menü 1</b> (Tischgericht)	<b>Kartoffel-Hack- Eintopf</b> 	<b>Gebratene Mi- Nudeln</b> mit Gemüse und Ei	<b>Gebackenes Fischfilet</b>  mit Mangold, Kartoffeln und Senfsauce	<b>Tortellini mit Käse-Sahne- Sauce</b>	<b>Auswahl vom Buffet</b>
Allergene	10 R	E 8 Sesam	F L S W	L W	
<b>Menü 2</b>	<b>Reisbällchen mit Wokgemüse</b> Sweet-Chili-Sauce 	<b>Serviettenknödel mit Pilzsauce</b>	<b>Vegane Fischstäbchen</b> mit Gemüse, Kartoffeln und veganer Remoulade 	<b>Chili sin carne</b> mit Baguette	<b>Auswahl vom Buffet</b>
Allergene		E L W	W	W	
<b>Nachtisch</b>	<b>Obst</b>	<b>Dessert*</b>	<b>Obst</b>	<b>Dessert*</b>	<b>Obst</b>
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!**