







MENÜPLAN




11.-15.11.2024



KW 46 Schulwoche 13	Montag 11.11.2024	Dienstag 12.11.2024	Mittwoch 13.11.2024	Donnerstag 14.11.2024	Freitag 15.11.2024
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)	Ofenkartoffeln mit buntem Herbstgemüse und Quark	Hähnchen-Drumsticks  mit Golden Duo Möhren, Kroketten und BBQ-Sauce	Köttbullar in Rahmsauce  mit Erbsen und Reis	Nudeln mit rotem Pesto	Auswahl vom Buffet
Allergene	L	G	L R	W	
Menü 2	Nudelsuppe mit Gemüseeinlage 	Send-Champignons mit Knoblauchdip	Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce) mit Brötchen 	Gebackener Blumenkohl mit Schwenkkartoffeln und Currydip	Auswahl vom Buffet
Allergene	10 W	L	W	L	
Nachtisch	Obst	Dessert*	Obst	Dessert*	Obst
Allergene				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!