



Diese zertifizierte Menülinie ist im Rahmen einer Teilverpflegung geeignet, einen Beitrag zur einer ausgewogenen und gesundheitsförderlichen Ernährung in der Schule / KiTa zu leisten.

Änderungen Vorbehalten

Woche 12 vom 20.03.2017 bis 24.03.2017	Montag 20.03.2017	Dienstag 21.03.2017	Mittwoch 22.03.2017	Donnerstag 23.03.2017	Freitag 24.03.2017
Tagessuppe	Selleriesuppe(A)	Bärlauchsuppe(A)		Pilzsuppe (A)	
Tagesgericht 1	Currywurst (1) mit Nudeln (B) und Salat(B,D,F)  	 Gefülltes Schweinehacksteak (A,B) mit Salzkartoffeln und Erbsen		Gulaschsuppe mit Paprika und Brötchen (B) 	Berufsorientierter Wandertag
Tagesgericht 2	Frühlingsrolle (B,F,N) mit Reis und Gemüse 	Putengeschnetzeltes mit Vollkornreis und Salatbeilage(B,D,F) 		Schweineschnitzel (B) mit Rahmsauce (A)  und Karotten	
Vegetarisch	veget. Currywurst mit Nudeln (B) und Salat (B,D,F)	Vegetarisches Geschnetzeltes (N) mit Vollkornreis und Salat (B,D,F) 		Cannelloni (A,B) mit Tomatensauce, Blattsalat (B,D,F) 	
Nachtisch	Äpfel, Birnen, Bananen	Pudding (A)		Fruchtjoghurt (A)	
Salat der Woche	Blatt- und Rohkostsalat (B,D,F) mit Dürrfleisch bunt garniert				Es gibt auch ein Speiseangebot für Diabetiker und Sonderkostformen !

Bei Rückfragen und Bestellungen wenden sie sich bitte direkt an unser Küchenteam Tel.: 0 68 42 - 510 93 - 21 Fax: - 20

enthält: **A)** Milch/ Lactose, **B)** Gluten (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer, Hybridstämme), **C)** Sellerie, **D)** Senf, **E)** Fisch, **F)** Eier

G) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien Macadamia)

H) Weichtiere(Schnecken, Muscheln, Tintenfisch, Oktopus), **I)** Lupide, **J)** Erdnüsse, **K)** Krebstiere (Krebse, Schrimps, Hummer, Languste), **L)** Sesamsamen

M) Schwefeldioxid, **N)** Soja, 1 Phosphat