












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 13 vom 27.03.2017 bis 31.03.2017	Montag 27.03.2017	Dienstag 28.03.2017	Mittwoch 29.03.2017	Donnerstag 30.03.2017	Freitag 31.03.2017
Tagessuppe	Tomatensuppe (A)			Spargelcreme-Suppe (A)	Morchelsuppe (A)
Tagesgericht 1	Gefüllte Klöße (B) mit Sahnesoße und Blattsalat(B,D,F)  	2. Pädagogischer Tag		Erbesen-Eintopf (C) mit Rindermettwurst (1) und Brötchen (B) 	Bami Goreng (A,B,C)  Nudelpfanne mit Fleischstücken und asiatischen Gemüsen
Tagesgericht 2	 Curry-Geschnetzeltes mit Ananas, Reis und Salatbeilage (B,D,F)			Schweineschnitzel(B) mit Tomatensauce und  Nudeln(B), Rohkostsalat(B,D,F)	Lachs mit Spinat in Blätterteig (MSC,A,B)  mit Reis 
Vegetarisch	Semmelknödel (B,F) mit Waldpilzsauce, Blattsalat (B,D,F)			Nudeln (B) mit Grünkernbolognese, Salatbeilage (B,D,F) 	Weizensplitter in Tomatensauce mit Reis und Salat (B,D,F)
Nachtisch	Äpfel, Birnen, Bananen			Fruchtjoghurt (A)	Kuchen (A,B)
Salat der Woche	Blatt- und Rohkostsalat (B,D,F) mit Schinken-Käse (A) 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