



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

<b>Woche 14</b> vom 03.04.2017 bis 07.04.2017	<b>Montag</b> <b>03.04.2017</b>	<b>Dienstag</b> <b>04.04.2017</b>	<b>Mittwoch</b> <b>05.04.2017</b>	<b>Donnerstag</b> <b>06.04.2017</b>	<b>Freitag</b> <b>07.04.2017</b>
<b>Tagessuppe</b>	Schnittlauchsuppe (A)	Kartoffelsuppe (A)		Lauchsuppe (A)	
<b>Tagesgericht 1</b>	Putenschnitzel mit Vollkornnudeln (B) und Karottensalat (B,D,F)  	Bauernfrikadelle (B,F) mit Nudeln (B) und Erbsen 		Gemüse-Eintopf mit Hähnchenfleisch und Brötchen ( C ) 	<b>Beginn der Osterferien</b>
<b>Tagesgericht 2</b>	Kohlroulade (B,F) mit Specksoße und Kartoffeln 	Hähnchenspieß mit Nudeln (B) und Salatbeilage (B,D,F) 		Schweine-Spießbraten mit Kartoffeln und Rosenkohl (A) 	
<b>Vegetarisch</b>	Kartoffel-Spinat-Auflauf (A,B)	Gemüsemaultaschen (A,B,C,F) mit Sauce Hollandaise (A,F) 		Spaghetti (B) mit vegetarischer Bolognese mit Blattsalat (B,D,F) 	
<b>Nachtisch</b>	<b>Äpfel, Birnen, Bananen</b>	<b>Pudding (A)</b>		<b>Fruchtjoghurt (A)</b>	
<b>Salat der Woche</b>	<b>Blatt- und Rohkostsalat (B,D,F) mit Mini-Frikadellen(B,D,F) bunt garniert</b>				<b>Es gibt auch ein Speiseangebot für Diabetiker und Sonderkostformen !</b>

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