



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 17 vom 24.04.2017 bis 28.04.2017	Montag 24.04.2017	Dienstag 25.04.2017	Mittwoch 26.04.2017	Donnerstag 27.04.2017	Freitag 28.04.2017
Tagessuppe	Kartoffelsuppe (A)	Selleriesuppe (A)		Rote- Beetesuppe (A)	Gemüsesuppe (A)
Tagesgericht 1	Rinderfrikadelle (B,D,F) mit Nudeln (B) und Gemüse	Schweinesteak mit Kroketten und Salatbeilage (B,D,F)		Wurstsalat (1) mit Wedges	Hackbraten (A,B,C,D,F) mit Spätzle (A,B,C,F) und Erbsen
Tagesgericht 2	Lachs-Lasagne (A,B,C,E)	Hähnchen-Cordon bleu (A,B) mit Reis und Rahmgemüse (A)		Schweineschnitzel(B), „Holzfäller Art“ mit Nudeln(B) und Blattsalat (B,D,F)	Alaska Seelachs „TomatenBasilikum“(MS C) mit Kartoffeln und Gurkensalat (B,D,F)
Vegetarisch	Vollkornnudeln (B) mit vegetarischer Bolognese und Blattsalat (B,D,F)	Hetax (A,B) mit Reis,Sahnesoße (A) und Karottensalat (B,D,F)		Apfelstrudel (A,B) mit Vanillesoße (A)	Tortelloni Ricotta (A,B) mit Tomatensoße und Salatbeilage (B,D,F)
Nachtisch	Äpfel, Birnen, Bananen	Pudding (A)		Fruchtjoghurt (A)	Kuchen (A,B)
Salat der Woche	Blatt- und Rohkostsalat (B,D,F) mit Mozzarella (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