











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 18 vom 30.04.2018 bis 04.05.2018	Montag 30.04.2018	Dienstag 01.05.2018	Mittwoch 02.05.2018	Donnerstag 03.05.2018	Freitag 04.05.2018
Tagessuppe	Broccolisuppe	Wir wünschen	kein Mittagessen	Spargelsuppe (A)	Gemüsesuppe
Tagesgericht 1				Geflügel-Currywurst (1) mit Wedges und Karottensalat (B,D,F) 	Rindergulasch mit Spätzle (B,F) und Eisbergsalat (B,D,F) 
Tagesgericht 2	Geflügelfrikadelle (B,F) mit Reis und Rahmgemüse (A) 	einen schönen		Schweineschnitzel "natur" in Paprikasoße mit Kartoffeln und Rohkostsalat (B,D,F) 	Fischstäbchen (MSC) mit Remouladensoße (A) und Kartoffelsalat 
Vegetarisch	Sellerie-Knusperschnitzel (B,C,N) mit Butterkartoffeln 	Feiertag		Teigrolle mit Gemüsefüllung(B,C,F) Sauce Hollandaise(A) und Kartoffeln	Kaiserschmarrn (A,B,F) mit Vanillesoße (A) 
Nachtisch	Äpfel, Birnen, Bananen			Fruchtjoghurt (A)	Kuchen (A,B)
Salat der Woche	Blatt- und Rohkostsalat (B,D,F) mit Putenstreifen, 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