











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 01.05.2017 bis 05.05.2017	Montag 01.05.2017	Dienstag 02.05.2017	Mittwoch 03.05.2017	Donnerstag 04.05.2017	Freitag 05.05.2017
<b>Tagessuppe</b>		Kräutersuppe (A)		Blumenkohlsuppe (A)	Gemüsesuppe (A)
<b>Tagesgericht 1</b>	Maifeiertag	Feuerspieß (B,F) mit Nudeln (B) und Blattsalat (B,D,F)		 Hamburger mit Salatbeilage (B,D,F) 	Gebackener Lyoner (1) mit Bratkartoffeln und Salatbeilage (B,D,F) 
<b>Tagesgericht 2</b>		 Putengeschnetzeltes (A) mit Nudeln(B) und Beilagensalat(B,D,F)		Schweineschnitzel (B) mit Champignon-Rahmsoße (A)  Kartoffeln (B,D,F)	 Hokifilet (MSC) mit Vollkornreis und Gemüsenest (A) 
<b>Vegetarisch</b>		Gemüse-Lasagne (A,B) mit Blattsalat (B,D,F) 		Blätterteigtasche mit Hetax-Spinatfüllung (A,B,F) mit Kartoffeln	Grill-Pfannengemüse "Mediterran" mit Reis
<b>Nachtisch</b>		<b>Pudding (A)</b>		<b>Fruchtjoghurt (A)</b>	<b>Kuchen (A,B)</b>
<b>Salat der Woche</b>	<b>Blatt- und Rohkostsalat (B,D,F) mit Putenstreifen 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