









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 21 vom 21.05.2018 bis 25.05.2018	Montag 21.05.2018	Dienstag 22.05.2018	Mittwoch 23.05.2018	Donnerstag 24.05.2018	Freitag 25.05.2018
Tagessuppe	Pfingsten	Schnittlauchsuppe (A)	kein Mittagessen	kein Mittagessen/ pädagogischer Tag	Gemüsesuppe (A)
Tagesgericht 1	Wir wünschen	Schweineschnitzel (B) mit Butterkartoffeln und Gemüse 			Gegrillter Lyoner (1) mit Bratkartoffeln und Salat (B,D,F) 
Tagesgericht 2	einen schönen	Geflügelragout mit Vollkornnudeln (B) und Salat (B,D,F) 			Pangasiusfilet in Zitronenpanade mit Kartoffeln und  Blattsalat (B,D,F) 
Vegetarisch	Feiertag	Gemüse-Lasagne (B,C,N) mit Endiviensalat (B,D,F) 			Vegetarische Frühlingsrolle (B,C,F) mit Kartoffeln und Salat (B,D,F)
Nachtisch		Pudding (A)			Kuchen (A,B)
Salat der Woche	Blatt- und Rohkostsalat (B,D,F) mit Schinken und 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