









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 22.05.2017 bis 26.05.2017	Montag 22.05.2017	Dienstag 23.05.2017	Mittwoch 24.05.2017	Donnerstag 25.05.2017	Freitag 26.05.2017
Tagessuppe	Spargel-Cremesuppe (A)	Broccoli-Cremesuppe (A)		Wir	
Tagesgericht 1	 Hackbraten (A,B,C,D,F) mit Salzkartoffeln und Bohnen	Rindfleischbällchen überbacken(A), Reis und Salat (B,D,F)  		wünschen Ihnen	Beweglicher Ferientag
Tagesgericht 2	 Gefüllte  Hähnchenschnitte (A,B) mit Nudeln(B) und Salat(B,D,F)	 Schweineroulade mit Spätzle (B,F) und Karotten		einen schönen	
Vegetarisch	Gemüselasagne (A,B,C) mit Blattsalat (B,D,F)	Gemüse Eintopf (A,C) mit Brötchen (B)		Feiertag	
Nachtisch	Obst	Pudding (A)			
Salat der Woche	Blatt- und Rohkostsalat (B,D,F) mit Thunfisch 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