









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 26 vom 26.06.2017 bis 30.06.2017	Montag 26.06.2017	Dienstag 27.06.2017	Mittwoch 28.06.2017	Donnerstag 29.06.2017	Freitag 30.06.2017
Tagessuppe	Kräutersoße (A)	Safransuppe (A)		Rote Beete-Suppe (A)	
Tagesgericht 1	Hähnchennuggets(B) mit Vollkornreis und Erbsen 	Geheiratete mit Rahmsauce, Blattsalat(B,D,F) 		Bratwurst (1) mit Kartoffelpüree (A) und Karotten	
Tagesgericht 2	Rinderhacksteak mit Pfeffersauce, Kroketten (B) und Bohnen 	Hähnchenragout(A) mit Blätterteigpastete(A,B), Reis und Salat(B,D,F) 		Schweineschnitzel mit Champignonsauce(A), Salzkartoffeln und Rohkostsalat(B,D,F) 	
Vegetarisch	Veget. Nuggets (A,B) mit Vollkornreis und Erbsen 	Spargelomelette (B,F) mit Sauce Hollandaise (A) und Kartoffeln		Vegetarisches Geschnetzeltes (A) mit Nudeln (B)	
Nachtsch	Äpfel, Birnen, Bananen	Pudding (A)		Fruchtjoghurt (A)	
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