



Diese zertifizierte Menülinie ist im Rahmen einer Teilerpflegung geeignet, einen Beitrag zur einer ausgewogenen und gesundheitsförderlichen Ernährung in der Schule / KiTa zu leisten.

Änderungen Vorbehalten

Woche 33 vom 13.08.2018 bis 17.08.2018	Montag 13.08.2018	Dienstag 14.08.2018	Mittwoch 15.08.2018	Donnerstag 16.08.2018	Freitag 17.08.2018
Tagessuppe	Karottensuppe (A)	Tomatensuppe (A)		Kräuter-Cremesuppe (A)	Gemüsesuppe (A)
Tagesgericht 1	Geflügelragout mit Spätzle und Salatbeilage (B,D,F)	Hähnchenbrust in Currysoße mit Reis und Eisbergsalat (B,D,F)	Wir wünschen	Schweineschnitzel in Paprikasoße mit Nudeln und Gurkensalat (B,D,F)	Lachs im Blätterteig mit Dillssoße Salzkartoffeln und Karottensalat (A,B,D,F)
Tagesgericht 2	Schweine-Schwenkbraten mit Püree und Bohnengemüse	Wurstsalat mit Bratkartoffeln (1) (F)	einen schönen	Hähnchen-Haxe mit Kartoffelecken und Rohkostsalat (B,D,F)	Kalbfleischfrikadelle mit Kroketten und Rohkostsalat (A,B,D,F)
Vegetarisch	Lasagne "Mediterran" mit Blattsalat (A,B,D,F)	Gnocchi "Mozzarella" in Tomatensoße mit Blattsalat (A,B,D,F)	Feiertag	Blumenkohl-Broccolilaibchen in Käsesoße mit Püree (A,B,F)	Kirsch-Palatschinken mit Vanillesoße (A,B,F)
Nachtisch	Obst	Pudding (A)		Fruchtjoghurt (A)	Kuchen (A,B)
Salat der Woche	Blatt- und Rohkostsalat (B,D,F) mit Minifrikadellen (B,F), 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