



















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

<b>Woche 34</b> vom 21.08.2017 bis 25.08.2017	<b>Montag</b> <b>21.08.2017</b>	<b>Dienstag</b> <b>22.08.2017</b>	<b>Mittwoch</b> <b>23.08.2017</b>	<b>Donnerstag</b> <b>24.08.2017</b>	<b>Freitag</b> <b>25.08.2017</b>
<b>Tagessuppe</b>	Rote Beete Suppe (A)	Käsesuppe (A)		Karottensuppe (A)	Gemüsebrühe mit Eierstichbällchen (C,F)
<b>Tagesgericht 1</b>	Wurstgulasch mit Nudeln (B) und Karotten  	Karotten-Kartoffel Stampes (A) mit Bockwurst (1)  	 	Hähnchenroulade mit Nudeln (B) und Balkangemüse 	Gebratener Lyoner (1) mit Kartoffelpüree und Rohkostsalat (B,D,F) 
<b>Tagesgericht 2</b>	Lasagne Bolognese  (A,B,C,F) mit Salatbeilage (B,D,F)	Lammhacksteak mit Kroketten und Bohnen 		Schweineschnitzel mit Wedges und Salat (B,D,F)  	Seelachsfilet " Toskana" (B,D,E) mit Salzkartoffeln und Blattsalat (B,D,F) 
<b>Vegetarisch</b>	Gefüllte Zucchini (Ratatouille, A) mit Reis und Tomatensauce	Kartoffelknödel mit Waldpilzsauce (A), Blattsalat (B,D,F) 		Blumenkohlmedaillon mit Salzkartoffeln und Hollandaise	Fagottini mit  Gartenkräuterfüllung, Sahnesauce und Salat (B,D,F)
<b>Nachtisch</b>	<b>Äpfel, Birnen, Bananen</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 Schinken und Käse (A 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) Lupine, (J) Erdnüsse, (K) Krebstiere ( Krebse, Schrimps, Hummer, Languste), (L) Sesamsamen

(M) Schwefeldioxid, (N) Soja, 1 Phosphat