









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

<b>Woche 35</b> vom 28.08.2017 bis 01.09.2017	<b>Montag</b> <b>28.08.2017</b>	<b>Dienstag</b> <b>29.08.2017</b>		<b>Donnerstag</b> <b>31.08.2017</b>	<b>Freitag</b> <b>01.09.2017</b>
<b>Tagessuppe</b>	Asiatische Gemüsesuppe	Lauchsuppe(A)		Wandertag!	Safransuppe(A)
<b>Tagesgericht 1</b>	 Hähnchennuggets(B) mit Reis und Karotten 	Kartoffel-Hackfleisch Auflauf(A) mit  Blattsalat(B,D,F)			 Bratwurst (A)mit Kartoffelpüree (A)und Wirsinggemüse(A)
<b>Tagesgericht 2</b>	Gefüllte Paprikaschote mit Reis und Tomatensauce 	Gefüllter Seelachs(A,B) mit Salzkartoffeln und Spinat(A) 			Gratinierter Pangasius mit Reis und Salat(B,D,F) 
<b>Vegetarisch</b>	Rustico triangolo Tortellini (A,B)mit Pesto Sahnesauce(A)	Gemüsemaultaschen (A,B,C) mit Gemüse Tomatensauce 			Canneloni (A,B)mit Ratatouillefüllung, Hollandaise
<b>Nachtsch</b>	<b>Äpfel, Birnen, Bananen</b>	<b>Pudding (A)</b>			<b>Kuchen (A,B)</b>
<b>Salat der Woche</b>	 <b>Blatt- und Rohkostsalat (B,D,F) mit Dürrfleisch und creme fraiche(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)** Lupide, **J)** Erdnüsse, **K)** Krebstiere ( Krebse, Schrimps, Hummer, Languste), **L)** Sesamsamen

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