



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 36 vom 04.09.2017 bis 08.09.2017	Montag 04.09.2017	Dienstag 05.09.2017		Donnerstag 07.09.2017	Freitag 08.09.2017
Tagessuppe	Selleriesuppe(A)	Blumenkohlsuppe(A)		Klare brühe mit Einlage	Gemüsesuppe(A)
Tagesgericht 1	Lyonerkuchen (A;B,C,E) mit Pute, Blattsalat(B,D,F)	Indisches Hähnchen- geschnetzeltes(A) mit Reis und Rohkostsalat(B,D,F)		Bunter Geflügeleintopf mit Brötchen(B)	Bratwurst mit (1)kartoffelpüree(A)un d Erbsen karotten Gemüse
Tagesgericht 2	Hähnchensteak Hawaii(A) mit Reis und Erbsen	Gekochtes Dürrfleisch mit Wirsing- Rahmgemüse(A)		Schweineschnitzel (B)mit Hackfleischsauce, Rösti und Salat (B,D,F)	Seelachsloins mit Salzkartoffeln und Rohkostsalat(B,D,F)
Vegetarisch	Broccoli Nuß Ecken(B,C) mit Nudeln(B) und Kräutersauce	Veget. Cordon bleu mit Vollkornnudeln und Rohkostsalat (B,D,F)		Marillenknödel(A,B) mit Vanillesauce(A)	Tortelli(B) mit Ratatouillefüllung(C), Tomatensauce und Salat(B,D,F)
Nachtsich	Äpfel, Birnen, Bananen	Pudding (A)		Fruchtjoghurt (A)	Kuchen (A,B)
Salat der Woche	Blatt- und Rohkostsalat (B,D,F) mit Schinken und Käse (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