



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 42 vom 15.10.2018 bis 19.10.2018	Montag 15.10.2018	Dienstag 16.10.2018	Mittwoch 17.10.2018	Donnerstag 18.10.2018	Freitag 19.10.2018
Tagessuppe	Lauchsuppe	Karottensuppe	kein Mittagessen	Kräutersuppe	Gemüsesuppe (C)
Tagesgericht 1	Schweinesteak in Käsesoße mit Kartoffeln und Beilagensalat (A,B,D,F)	Lasagne "Bolognaise" mit Blattsalat (A,B,D,F)		Linsen-Eintopf mit Putenwiener (1) und Brötchen (B,C)	Alaska Seelachsfilet Eihülle (MSC) mit Reis und Karottensalat (B,D,F)
Tagesgericht 2	Hähnchenschenkel mit Rösti und Salat (B,D,F)	Geflügel-Geschnetzeltes mit Spätzle und Salat (B,D,F)		Paprika-Schnitzel mit Wedges und Blattsalat (B,D,F)	Bratwurstschnecke mit Schwenkkartoffeln und Erbsen (B,D,F)
Vegetarisch	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Tomatensoße und Blattsalat (B,D,F)	Eierpfannkuchen "Italiana" mit Kartoffeln (A,B,C,F)		Kaiserschmarrn mit Vanillesoße (A,B,F)	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit Reis und Rohkostsalat (B,D,F)
Nachtsch	Äpfel, Birnen, Bananen	Pudding (A)		Fruchtjoghurt (A)	Kuchen (A,B)
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