












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

Woche 46 vom 13.11.2017 bis 17.11.2017	Montag 13.11.2017	Dienstag 14.11.2017	Mittwoch 15.11.2017	Donnerstag 16.11.2017	Freitag 17.11.2017
Tagessuppe	Schnittlauchsuppe	Pädagogischer Tag - Unterrichtsfrei	Kein Mittagessen	Asiasuppe	Brokkolisuppe
Tagesgericht 1	Nudelpfanne (B) mit mini Frikadellen und Gemüse 			Kürbissuppe (A) mit Würstchen (1) und Brötchen (B) 	Grobe Bratwurst (1) mit Wedges und Rohkostsalat (B,D,F) 
Tagesgericht 2	 Lyonerkuchen mit Rohkostsalat (B,D,F)			Schweinefilet mit Spätzle (B) und Rohkostsalat (B,D,F) 	Gratinierter Pangasius (A) mit Vollkornreis und Spinat (A)  
Vegetarisch	Lasagne Verdura (B,C) mit Blattsalat (B,D,F) 			Tortellini (A,B) mit Tomaten-Basilikum Sauce, Blattsalat (B,D,F) 	Blumenkohl- Brokkoli Auflauf (A) mit Salzkartoffeln und Bechamelsauce (A)
Nachtisch	Obst			Joghurt (A)	Kuchen
Salat der Woche	Blatt und Rohkostsalat (B,C,F) mit Minifrikadellen , 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, Kaschunüsse, Pecannüsse, Püaranüsse, Pistazien Macadamia), **H)**

Weichtiere(Schnecken, Muscheln, Tintenfisch, Oktopus), **I)** Lupide, **J)** Erdnüsse, **K)** Krebstiere (Krebse, shrimps, Hummer, Languste), **L)** Sesamsamen

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