











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 05 vom 29.01.2018 bis 02.02.2018	Kein Mittagessen - Pädagogischer Tag	Dienstag 30.01.2018	Kein Mittagessen	Donnerstag 01.02.2018	Freitag 02.02.2018
<b>Tagessuppe</b>		Bärlauchsuppe(A)		Pilzsuppe (A)	Tomatensuppe (A)
<b>Tagesgericht 1</b>		Hähnchen-Cordonbleu (A,B) Vollkornreis und Rahmgemüse(A)  		Kartoffelsuppe (A) mit Lyoner (1) und Vollkornbrötchen (B) 	Rinder-Hackbraten mit Salzkartoffeln und Schwarzwurzeln 
<b>Tagesgericht 2</b>		Kalbfleischkloppse mit Kapernsoße, Reis und Salat(B,D,F) 		 Schweineschnitzel (B)mit Nudeln(B) und Karottensalat(B,D,F) 	 Paniertes Fischfilet (MSC) an Kräuter dip(A) mit buntem Kartoffelsalat (B,D,F) 
<b>Vegetarisch</b>		Gebackener Camembert (A,B) mit Preiselbeeren und Blattsalat(B,D,F)		Überbackener Blumenkohl (A) mit Kartoffeln	Gefüllte Zucchini mit Salzkartoffeln
<b>Nachtisch</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 Dürrfleisch 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