

Menüplan 15.10.-21.10.18



	Vollkost	Vegetarische Kost	Dessert	DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) zertifizierte Menülinie	Dessert 2	Nudeltheke	Salattheke
Montag	Tafelspitz mit Meerrettichsoße Salzkartoffeln und Salat (m)	Getreide-Pilz-Bratling mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Salat (m,e,g)	Eisdessert	Tafelspitz mit Meerrettichsoße Salzkartoffeln und Salat (m)	Apfel	Nudeltheke	Salattheke
Dienstag	Gebratene Hähnchenbrust mit Paprikagemüse und Ebly (m,g)	Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Salatvorspeise (m,e,g)	Cremedessert	Gebratene Hähnchenbrust mit Paprikagemüse und Ebly (m,g)	Birne	Nudeltheke	Salattheke
Mittwoch	Gefüllte Paprika mit Tomatensoße Reis und Salat	Blätterteig-Quisiche mit Marktgemüse und Salat	Gemischtes Obst	Gefüllte Paprika mit Tomatensoße Reis und Salat	Banane	Nudeltheke	Salattheke
Donnerstag	Rostbratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (m)	Kürbis-Curry mit Kräuterreis und Salat	Heidelbeerjoghurt	Kürbis-Curry mit Kräuterreis und Salat	Heidelbeerjoghurt	Nudeltheke	Salattheke
Freitag	Paella mit Nudeln und Salat (g)	Vegetarische Nudel-Paella mit Salat (g)	Kuchendessert	Paella mit Nudeln und Salat (g)	Nektarine	Nudeltheke	Salattheke
Samstag	Gebratene Maultaschen mit Ei Kartoffelsalat und Salat aus der Theke (m,e,g)	Gebratene vegetarische Maultaschen mit Ei Kartoffelsalat und Salat aus der Theke (m,e,g)	Obst	Gebratene vegetarische Maultaschen mit Ei Kartoffelsalat und Salat aus der Theke (m,e,g)	Kiwi		Salattheke
Sonntag	Schniposa (m,e,g)	O-Schniposa (m)	Eis	Schweinerückensteak mit Jägersoße, Salzkartoffeln und Salat (m)	Eis		Salattheke

Zusatzstoffe und Allergene Kennzeichnung können auf Nachfrage eingesehen oder beim Personal erfragt werden