

Menüplan 18.02.-24.02.



	Vollkost	Vegetarische Kost	Dessert	DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) zertifizierte Menülinie	Dessert 2	Nudeltheke	Salattheke
Montag	Chili con carne mit Reis und Salat	Chili sin Carne mit Vollkornreis und Salat	Vanille-Pudding	Chili sin Carne mit Vollkornreis und Salat	Vanille-Pudding	Nudeltheke	Salattheke
Dienstag	Gebratene Hähnchenbrust mit Minzjoghurt und Rote Bete Quinoa (m)	Hirtenkäse-Getreide-Bratling mit Minzjoghurt und Rote Bete Quinoa (m)	Creme-Dessert	Gebratene Hähnchenbrust mit Minzjoghurt und Rote Bete Quinoa (m)	Orange	Nudeltheke	Salattheke
Mittwoch	Mie-Nudel Gemüse-Pfanne mit Salat aus der Theke (g)	Mie-Nudel Gemüse-Pfanne mit Salat aus der Theke (g)	Gemischtes Obst	Mie-Nudel Gemüse-Pfanne mit Salat aus der Theke (g)	Banane	Nudeltheke	Salattheke
Donnerstag	Frikandel Spezial mit Pommes und Salat	Soja-Bratwurst mit Pommes und Salat	Eis-Dessert	Vollkornnudeln mit Tomatensoße und Salat (g)	Apfel	Nudeltheke	Salattheke
Freitag	Zander im Pergament mit Sellerie-Kartoffel-Stampf und Salat (m)	Parmigiana di Melanzane und Salat (m)	Kuchen-Dessert	Zander im Pergament mit Sellerie-Kartoffel-Stampf und Salat (m)	Kiwi	Nudeltheke	Salattheke
Samstag	Köttbullar mit Preiselbeersöße Reis und Salat (m,e,g)	Gemüsebällchen mit Preiselbeersöße Vollkornreis und Salat (m,e,g)	Gemischtes Obst	Gemüsebällchen mit Preiselbeersöße Vollkornreis und Salat (m,e,g)	Birne		Salattheke
Sonntag	Brunch 10.00-12.30 Uhr	Brunch 10.00-12.30 Uhr	Diverse Auswahl	Brunch 10.00-12.30 Uhr	Clementine		Salattheke

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