

Menüplan 18.03.-24.03.



	Vollkost	Vegetarische Kost	Dessert	DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) zertifizierte Menülinie	Dessert 2	Nudeltheke	Salattheke
Montag	Paella (Fischpfanne spanische Art) mit Salat aus der Theke	Reis-Gemüse-Pfanne mit Salat aus der Theke	Milchcreme-Röllchen	Paella (Fischpfanne spanische Art) mit Salat aus der Theke	Apfel	Nudeltheke	Salattheke
Dienstag	Mediterran gefüllter Schweinebraten mit Möhrengemüse und Rosmarinkartoffeln	Kirschmichel mit Vorspeisensalat	Schoko-Pudding	Vollkornnudeln mit Tomatensoße und Salat (g)	Schoko-Pudding	Nudeltheke	Salattheke
Mittwoch	Diverse Nudel-Gemüse-Aufläufe mit Salat (m,g)	Spinatknödel mit Käsesoße und Salat (m,e,g)	Gemischtes Obst	Spinatknödel mit Käsesoße und Salat (m,e,g)	Banane	Nudeltheke	Salattheke
Donnerstag	Rostbratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (m)	Sauerkrautpuffer mit Schnittlauchsoße und Salat (m,e,g)	Eis-Dessert	Sauerkrautpuffer mit Schnittlauchsoße und Salat (m,e,g)	Birne	Nudeltheke	Salattheke
Freitag	Gebratener Lachs mit Zitronen-Buttersoße Reis und Salat (m)	Tofu Schnitzel mit Zitronen-Buttersoße Reis und Salat (m)	Kuchen-Dessert	Gebratener Lachs mit Zitronen-Buttersoße Reis und Salat (m)	Orange	Nudeltheke	Salattheke
Samstag	Spaghetti Carbonara mit Caesar Salad (g)	Spaghetti aglio e olio mit Caesar Salad	Gemischtes Obst	Spaghetti aglio e olio mit Caesar Salad (g)	Kiwi		Salattheke
Sonntag	Schniposa	O-Schniposa	Eis	Schweinerückensteak mit Pfeffersoße, Salzkartoffeln und Salat	Eis-Dessert		Salattheke

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