für Schulen und Tageseinrichtungen



	Vollkost	Schweinefleisch-frei	Vegetarisch
Montag	Putenschnitzel in Karotten-Käsesoße, Spirelli, Kompott	Spirelli mit Karotten-Käsesoße, Kompott	Kartoffelauflauf mit Gemüse, Basilikumsoße, Kompott
Dienstag	Fleischkäse mit Kartoffelsalat, Cremedessert 2, 3, 4, 8, 9, 10 a, b, c, d, g, h, j	Sauerbratengulasch mit Karotten und Sellerie, Kartoffeln, Obst	Gemüse- Reispfanne mit Rahmsoße, Cremedessert
Mittwoch	Paniertes Fischfilet, Remoulade, Butterkartoffeln, Obst	Frikadelle, Reis, Rahmgemüse	Kartoffeln mit Saison Gemüseragout, Obst
Donnerstag	Schweinegeschnetzeltes Jäger-Art und Kartoffeln, Gurkensalat	Nudelauflauf mit Rinder- Hackfleisch, Tagessalat 2,5 a1, c, d, h, k	Spinatcremesuppe, Apfelstrudel mit Vanillesoße
Freitag	Fruchtiges Hähnchencurry mit Reis, Blattsalat	Fruchtiges Hähnchencurry mit Reis, Blattsalat	Frischkäse-Rösti mit Kräuterdip, Rohkost

Gesunde, abwechslungsreiche und vollwertige Kost in Anlehnung an die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

Die Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnungen entnehmen Sie bitte der extra Auflistung. Foto: www.shutterstock.com

Änderung vorbehalten

