

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	TORTELLINI mit Blumenkohl-Brokkoligemüse, dazu Käsesoße (A,M)	TAG DER SCHUL-VERPFLEGUNG 2023: AKTIONSGERICHT Rotes Thai-Curry (C,N,H)	KLEINE KARTOFFELN* und buntes Gemüse aus dem Ofen, dazu Kräuter-Quark* und Vollkornbaguette (A,M)	PUTEN-CURRYWURST mit hausgemachter Currysoße und Kartoffelwedges* (C,D,H,N,S)	PASTA MISTA: VOLLKORN-NUDEL*-Büffet mit verschiedenen Soßen (A,M)
Veggi-Menü	MAULTASCHEN IN RAHM mit Gemüsestreifen (E,A, M)	MAROKKANISCHE TAJINE mit Sojahack und Ei, dazu Couscous* und Joghurt*-Dip (E,A,D)	FLAMMKUCHEN VEGGI (mit Lauch, Paprika und Champignons) (A,M)	CURRYWURST VEGGI mit hausgemachter Currysoße und Röst-Kartoffeln* (E,C,A,M,N,S,D)	PASTA MISTA: VOLLKORN*-Nudelbüffet mit verschiedenen Soßen (A,M)
Buffet	Weitere, abwechslungsreiche Gemüse- und Sättigungsbeilagen am warmen Buffet				
Salat	Vielfältige Auswahl an Salaten, Knabbergemüse und Dressings am Salatbuffet				
Dessert	hausgemachte Bananen-Milch* (M)	frisches Obst der Saison	frisches Obst der Saison	Schokoladenpudding mit Vanillesoße (A,M,N)	frisches Obst der Saison

***ALRAUNE IST BIO-ZERTIFIZIERT**

Wir verwenden Kartoffeln und Äpfel, parboiled Langkornreis, Bulgur, Couscous, Nudeln (Penne, Spaghetti, Fusilli, Farfalle, Lasagne), Erbsen, Kuhmilch, Naturjoghurt und Speisequark in **Bio-Qualität!**
gluten- und laktosefreie Produkte sind konventionell hergestellt

DE-ÖKO-039



Allergene: A = Gluten, B = Krebstiere, C = Erdnüsse, D = Soja, E = Ei, F = Fisch,
H = Sesam, K = Senf, M = Laktose/Milcheiweiß, N = Schalenfrüchte,
O = Sulfid/Schwefeldioxid, P = Lupine, S = Sellerie, T = Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst,
8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmitteln, 10 = mit Phenylalanin