





MENÜPLAN

14.-18.08.2023

Thema der Woche: Urlaubs-Erinnerungen

KW 33 Schulwoche 02	Montag 14.08.2023	Dienstag 15.08.2023	Mittwoch 16.08.2023	Donnerstag 17.08.2023	Freitag 18.08.2023
Salatbuffet	<p>bunte Blattsalate mit hausgemachtem Essig-Öl- S oder Joghurtdressing L mit wechselnden angemachten Salaten (Reis-, Nudel-, Kartoffelsalat, ...) & verschiedenen Toppings (Gurken, Tomaten, Mais, Bohnen, Möhren, ...) sowie Rohkost mit wechselnden hausgemachten Dips L</p>				
Menü 1 (Tischgericht)	<p>Griechenland: Griechischer Nudelaufauf mit Feta überbacken</p>	<p>Auswahl vom Buffet</p>	<p>Österreich: Kaiserschmarrn mit Apfelmus</p>	<p>Italien: Pasta Napoli mit Tomatensauce vegan</p>	<p>England Fish & Chips</p> 
Allergene	L W	Allergene siehe Aushang	E W	W	F W
Menü 2	<p>Frankreich: Ratatouille-Baguette</p> 	<p>Auswahl vom Buffet</p>	<p>Deutschland: Schupfnudeln mit Gemüse</p>	<p>Spanien: Kartoffel-Tortilla</p>	<p>Polen: Pirrogi mit Kartoffel-Quark-Füllung</p>
Allergene	L W	Allergene auf Nachfrage	W	E	E L W
Nachtisch	Obst	Vla*(L)	Obst	Frucht-Joghurt*(L)	Obst

*Äpfel, Birnen, Weintrauben (gibt es auch alternativ an den Tagen mit einem anderen Nachtisch)



Änderungen vorbehalten!

1	mit Farbstoff	5	Schalenfrüchte	E	Eier	L	Laktose	R	Rindfleisch 
3	mit Antioxidationsmittel	8	Soja	F	Fisch 	Lu	Lupine	S	Senf
4	mit Geschmacksverstärker	10	Sellerie	G	Geflügel 	P	Schweinefleisch 	W	Glutenhaltiges Getreide

Bei Fragen zu Allergenen in unseren Produkten spricht uns bitte an!