



MENUEPLAN

WOCHE VOM 07.04.2025 BIS 11.04.2025

K.M.C

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Gefl. Krakauer dazu Püree und Sauerkraut ***	Pizza Margherita dazu Salat ***	Hähnchencurry „Kasimir“ dazu Reis und Salat ***	Gnocchi in Käsesoße dazu Salat ***	Panierter Fisch dazu Püree und Rahmspinat ***
Veggie Bratwurst dazu Püree und Sauerkraut ***	Bunter Gemüseeintopf mit Eierstich dazu Vollkorn-Fladenbrot ***	Veggie Curry „Kasimir“ dazu Reis und Salat ***	2 Pfannkuchen Natur dazu Nougatcreme ***	Eieromelette Natur dazu Kartoffeln und Pariser Möhrchen ***
Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen ***	Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen ***	Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen ***	Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen ***	Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen ***
Salatteller mit Topping ***	Salatteller mit Topping ***	Salatteller mit Topping ***	Salatteller mit Topping ***	Salatteller mit Topping ***
Himbeer-Mandel-Joghurt	Milchreis	Frisches Obst	Haselnussringe <small>S. Packung</small>	Stracciatellaquark- zubereitung
(Anzahl ohne Einschränkungen)				
(Anzahl ohne Schweinefleisch)	+	+	+	+
(Sonderessen) *	+	+	+	+
Gesamtanzahl	=	=	=	=

A mit Farbstoff ; **B** mit Konservierungsstoff **C** mit Antioxidationsmittel; **D** mit Geschmacksverstärker; **E** gewachst; **F** mit Süßungsmittel; **G** mit Phosphat;

***** Alle Allergene entnehmen Sie bitte aus unserem entsprechenden Katalog *****

*Sonderessen: **V**=Vegetarisch;**L**=Laktosefrei;**G**=Glutenfrei;**E**=Ei;**T**=Tierisches Eiweiß; **N**=Nuss; **F**=Fructose-frei

Bei Rückfragen:

Tel: 02843-907 49 0 Fax: 02843- 907 49 10

