



MENUEPLAN

WOCHE VOM 28.04.2025 BIS 02.05.2025

K.M.C

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Gefl. Köttbullar in Sauce nach „Cumberland Art“ dazu Kartoffeln und Rotkohl <p style="text-align: center;">***</p> Veggie Köttbullar in Sauce nach „Cumberland Art“ dazu Kartoffeln und Rotkohl <p style="text-align: center;">***</p> Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen <p style="text-align: center;">***</p> Salatteller mit Topping	Schnitzelbrötchen dazu Ketchup und Salat <p style="text-align: center;">***</p> 2 Marillknödel dazu Vanillesoße <p style="text-align: center;">***</p> Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen <p style="text-align: center;">***</p> Salatteller mit Topping	Pizzasuppe mit Hackfleisch dazu Vollkorn-Fladenbrot <p style="text-align: center;">***</p> Veggie Pizzasuppe mit Hackfleisch dazu Vollkorn-Fladenbrot <p style="text-align: center;">***</p> Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen <p style="text-align: center;">***</p> Salatteller mit Topping	<p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">TAG DER ARBEIT</p> <p style="text-align: center;">***</p>	Fisch Nuggets 3-4 p.K. dazu Püree und Rahmspinat <p style="text-align: center;">***</p> Eieromelette Natur dazu Püree und Rahmspinat <p style="text-align: center;">***</p> Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen <p style="text-align: center;">***</p> Salatteller mit Topping
Heidelbeerquarkzubereitung	Frisches Obst	Grießbrei	*****	Schoko-Müsli-Joghurt
(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

