



MENUEPLAN

WOCHE VOM 31.03.2025 BIS 04.04.2025

K.M.C

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Mini Gefl. Bällchen in Geflügelsoße dazu Kartoffeln und Rahmkohlrabi *** Veggie Bällchen in Soße dazu Kartoffeln und Rahmkohlrabi *** Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen *** Salatteller mit Topping	Nudelsalat dazu Bockwürstchen <small>B,C,G</small> *** 2 Quarkbärchen dazu Himbeersoße *** Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen *** Salatteller mit Topping	Hähnchengulasch „Shop Suey“ dazu Reis *** Veggie Gulasch „Shop Suey“ dazu Reis *** Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen *** Salatteller mit Topping	Grüne Kartoffelrahmsuppe mit Mettwurst <small>B,C,G</small> dazu Toastbrot *** Grüne Kartoffelrahmsuppe mit frischen Kräutern und Creme fraiche dazu Toastbrot *** Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen *** Salatteller mit Topping	Mini Seelachs dazu Dillsoße sowie Püree und Salat *** Gemüseschnitzel dazu Möhrchensoße und Kartoffeln *** Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen *** Salatteller mit Topping
Kirsch-Schmand-Joghurt	Frisches Obst	Honig-Mohn- Quarkzubereitung	Vanillepudding	Magdalena Schoko <small>S. Packung</small>
(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

