

Tel.: 08 00 84 83 722



Fax: 08 00 74 70 647

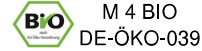
FÜR TEENS

KW 21 Teens 23.05.2022 - 29.05.2022

M 1

M 2

M 3



M 4 BIO DE-ÖKO-039  
M 5 SALATTELLER (einzeln verpackt)

Mo	<b>CHAMPIGNONS**</b> in Rahm Vollkornreis Gurkensalat in Joghurdressing	<b>3 GEFLÜGEL- BRATWÜRSTCHEN*</b> Blumenkohl in holländischer Sauce Salzkartoffeln	<b>KARTOFFEL- MINIONS**</b> (gebackene Kartoffelfiguren) frisches Möhrengemüse Kräuterdip mit Quark	<b>KAISER- SCHMARRN**</b> mit Apfelmus	<b>BLATTSALAT VEGETARIO**</b> mit Käse und Ei American Dressing
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C Quarkspeise gesüßt lose	Bio Tagesdessert	Einzeldessert
Di	<b>BROKKOLI- CREMESUPPE**</b> Brötchen	<b>HÄHNCHENHACK- BÄLLCHEN*</b> in Frischkäse- Paprika-Sauce Reis	<b>PENNE**</b> Käse-Spinat-Sauce Eisbergsalat mit Essig-ÖL-Dressing	<b>HÄHNCHEN- FLEISCH*</b> in Tomatensauce grüne Bohnen Salzkartoffeln	<b>ANTIPASTI**</b> mit Bulgursalat und Aioli-Dip Pizzabrötchen
	A Puddingbecher	B frisches Obst	C hausgemachter Zitronenkuchen	Bio Tagesdessert lose	Einzeldessert
Mi	<b>2 EIER- PFANNKUCHEN**</b> mit Schokoladen- sauce	<b>KARTOFFEL- SPINAT- AUFLAUF**</b> mit Käse überbacken	<b>SPAGHETTI*</b> Milanese Sauce (Tomatensauce mit Erbsen, Champignons u. Geflügelschinkenwürfeln) fein geraspelter Krautsalat	<b>MÖHREINTOPF**</b> mit Kartoffeln zubereitet Sonnenblumenkerne	<b>CHEF-SALAT*</b> mit Mini- Rinderfrikadellen Senfcreme-Dressing
	A Wassereis zum Einfrieren	B frisches Obst	C Gemüsecremesuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert	Einzeldessert
Do	<b>Christi Himmelfahrt</b>	Sie sind am <b>Freitag, den 27.05.2022</b> , für die Anlieferung der Menüs von <b>Montag, den 30.05.2022</b> , nicht in der Einrichtung? Dann bestellen Sie bitte ein Menü von Freitag, den 27.05.2021, die Anlieferung erfolgt am <b>Mittwoch, den 25.05.2022</b> , und Sie können die Menüs am Montag ausgeben. Fragen dazu beantworten wir Ihnen gerne telefonisch.			<b>entfällt</b>
Fr	<b>RÜHREI**</b> Röstkartoffeln Gewürzgurke	<b>FISCHFRIKADELLE*</b> (Seelachsfilet) Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	<b>BODENKOHLRABI- EINTOPF*</b> mit Kartoffeln zubereitet 3 Geflügelbratwürstchen	<b>FARFALLE**</b> Tomaten-Rucola- Sauce Eisbergsalat mit italienischem Dressing	<b>5 CHICKEN- NUGGETS*</b> (Geflügelfleisch) süß-saurer Früchtetip Floridasalat
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Vanillepudding lose	Bio Tagesdessert	Einzeldessert
		Die Angebote mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.			<b>entfällt</b>

	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO	M 5	Rohkost
Mo						_____
Di						_____
Mi						_____
Do						_____
Fr						_____

Bestellschein

KW 21

Mindestbestellung pro Menülinie M1-M4: 2 Menüs, Erhöhungsschritt: 2 Menüs

Namen:

Adresse:

KW 21 23.05.2022 - 29.05.2022

	A 1	A 2
Mo	MÖHREINTOPF** mit Kartoffeln zubereitet	
Di	SPAGHETTI** (glutenfrei) mit fruchtiger Tomatensauce	PUTENGESCHNETZELTES* Züricher Art Brokkoli Rösti-Ecken
Mi	GELBES LINSEN-MANGO-CURRY** mit Reis	
Do	GRÜNE ERBSENSUPPE** mit Kartoffeln und Gemüse zubereitet	3 GEFLÜGEL- BRATWÜRSTCHEN* Sauerkraut Kartoffelpüree
Fr	MISCHPILZRAGOUT** mit Kartoffelklößen	

KW 22 30.05.2022 - 05.06.2022

	A 1	A 2
Mo	KÜRBISSUPPE**	
Di	SÜßER REIS** mit heißen Kirschen	HÄHNCHEN- GESCHNETZELTES* Möhren Rösti-Ecken
Mi	BLUMENKOHL** in weißer Sauce mit Röstiecken	
Do	BRECHNBOHNEN- EINTOPF**	RINDERGULASCH* mit Penne-Nudeln (glutenfrei)
Fr	FUSILLI** (glutenfrei) mit Paprikasauce	

	A 1	A 2
Mo		
Di		
Mi		
Do		
Fr		

Bestellschein KW 21

\*Gerichte ohne Schweinefleisch

<sub>1</sub>Die Sondermenüs werden ohne rezeptorischen Zusatz der 14 Hauptallergene zubereitet.

Bei diesen Menüs können wir Spuren von Allergenen nicht ausschließen.

Anstelle von Milchprodukten, wird Reisdink eingesetzt.

	A 1	A 2
Mo		
Di		
Mi		
Do		
Fr		

Bestellschein KW 22

\*\*vegetarische Gerichte