

Menüplan MR vom 24.03. bis 28.03.2025

	MONTAG / MEINDEN	DIENSTAG/DENSCHDEN	MITTWOCH/METTWOCH	DONNERSTAG/DONNESCHDEN	FREITAG/FREIDEN
Frühstück 830 h – 930 h					
Mittagessen 	Salatbuffet Bouchée a la reine vegetarisch Blätterteig Erbsen und Reis (1,7)	Tagessuppe Salatbuffet Hähnchenbrustfilet im Kokosmantel Zweierlei Dipp Wok-Gemüse Basmati-Reis (1,7)	Salatbuffet Schollenfilet Ratatouille Kartoffeln mit Sauerrahm (1,7)	Tagessuppe Salatbuffet Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art Karottengemüse Rösti (1,7)	Salatbuffet Penne Rigate Putenschinken- Sahne- Sauce ZucchiniGemüse Geriebener Käse (1,7)
Dessert 	Frisches Obst Fruchtjoghurt (7)	Frisches Obst Fruchtjoghurt (7)	Frisches Obst Fruchtjoghurt (7)	Frisches Obst Fruchtjoghurt (7)	Frisches Obst Fruchtjoghurt (7)
Snack 1600 h – 1700 h 	Frisches Obst & Reiswaffeln mit Schokolade (BIO) (7)	Frisches Obst & Brot mit Gouda Tomaten und Salatgurke (1,7)	Frisches Obst & Laugenbrezel mit Butter (1,7)	Frisches Obst & Zimtschnecken (1,7)	Frisches Obst & Quark mit Vanille und frischer Mango (7)

Allergene: 1. Weizen 1a Roggen 1b Gerste 1c Hafer 2. Krebs- und Schalentiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Milcherzeugnisse 8. Schalenfrüchte 8a Mandeln 8b Haselnüsse 8c Walnüsse 8d Cashewkerne 8e Pekannüsse 8f Paranüsse 8g Pistazien 8h Macadamianüsse 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Sulfite 13. Lupine 14. Weichtiere (Schnecken etc.)