




**Menüplan MR vom 24.03. bis 28.03.2025**

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