

Menüplan MR vom 17.03. bis 21.03.2025

	MONTAG / MEINDEN	DIENSTAG/DENSCHDEN	MITTWOCH/METTWOCH	DONNERSTAG/DONNESCHDEN	FREITAG/FREIDEN
Frühstück 830 h – 930 h					
Mittagessen 	Salatbuffet Glacierte Putenbrust Sauce süß-sauer Gemüse mit Thai- Basilikum Basmatireis (1)	Tagessuppe Salatbuffet Kalbsfrikadellen in Rahmsauce Preiselbeeren Brokkoli Fritten (1,7)	Salatbuffet Rotbarschfilet gebacken Blattspinat Kartoffeln Remouladensauce (1,7)	Tagessuppe Salatbuffet Makkaroni-Bratling Tomatensauce Dreierlei Zucchini Parmesan (1)	Salatbuffet Rindfleischstreifen mit frischen Champignons und Kräutern Bratenjus mit Aceto Balsamico Püree aus Pastinake und Kürbis (1,7)
Dessert 	Frisches Obst Fruchtojoghurt (7)	Frisches Obst Fruchtojoghurt (7)	Frisches Obst Fruchtojoghurt (7)	Frisches Obst Fruchtojoghurt (7)	Frisches Obst Fruchtojoghurt (7)
Snack 1600 h – 1700 h 	Frisches Obst & Quarkbällchen (1,7)	Frisches Obst & Amaranth-Waffeln mit Curry-Dipp (7)	Frisches Obst & Griechischer Joghurt mit mariniertem Apfel (7)	Frisches Obst & Ciabattabrötchen mit Tomate-Mozzarella (1,7)	Frisches Obst & Kuchen (1,7)

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.)