

## Menüplan für die KW : 42 vom 14.10.2024 bis 18.10.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vollkost</b>	Frikadelle (A1,1,1a,)mit Salzkartoffeln,Soße (1,1a,)und Gemüse( 15)	Nudeln(1,1a,) mit Käse - Sahnesoße(1,1a,5,A5,), Rohkost	Kartoffelpüree(5,) mit Fleischbeilage(A1,A3,29,28, 27,4,10,22,19,3,16,) und Gemüse	Hähnchengeschnetzeltes(1,1a, A2,5,A5,) mit Reis und Blattsalat	Bratkartoffeln mit gekochtes Ei ( 2 ) und Salat
<b>Schweinefleischfrei</b>	Frikadelle (A2,2,1,1a,)mit Salzkartoffeln,Soße, (1,1a,)und Gemüse (15 )	Nudeln(1,1a,) mit Käse - Sahnesoße(1,1a,5,A5,), Rohkost	Kartoffelpüree (5) mit Fleischbeilage (A3)und Gemüse	Hähnchengeschnetzeltes(1,1a, A2,5,A5,) mit Reis und Blattsalat	Bratkartoffeln mit gekochtes Ei ( 2 ) und Salat
<b>Vegetarisch</b>	Gemüsefrikadelle (15,1,1a,2,25)mit Salzkartoffeln ,Soße (1,1a,)und Gemüse	Nudeln(1,1a,) mit Käse - Sahnesoße(1,1a,5,A5,), Rohkost	Vegetarische Alternative mit Kartoffelpüree (5) und Gemüse	Sojageschnetzeltes (3,1c,5,A5,Spuren, Gerste,Weizen,Ei) mit Reis und Blattsalat	Bratkartoffeln mit gekochtes Ei ( 2 ) und Salat
<b>Laktosefrei</b>	Frikadelle (A1,1,1a,)mit Salzkartoffeln,Soße (1,1a,)und Gemüse( 15)	Nudeln (1,1a,)mit Tomatensoße (1,1a,19)und Rohkost	Kartoffelpüree(5,) mit Fleischbeilage(A1,A3,29,28, 27,4,10,22,19,3,16,) und Gemüse	Hähnchengeschnetzelte s(19,1,1a,)mit Reis und Blattsalat	Bratkartoffeln mit gekochtes Ei ( 2 ) und Salat
<b>Temperatur</b>					
<b>Fleisch</b>	°C	°C	°C	°C	°C
<b>Beilage</b>	°C	°C	°C	°C	°C
<b>Gemüse/Salat</b>	°C	°C	°C	°C	°C
<b>Dessert</b>	°C	°C	°C	°C	°C
<p>Wie hat den Kindern das Essen geschmeckt? Wir bitten um Bewertung. Für die Erläuterung der Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene, fragen Sie in Ihrer Einrichtung. <b>Das Team Catering Wachtmeister wünscht guten Appetit.</b></p>					