

## Menüplan für die KW : 3 vom 16.01.2023-20.01.2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vollkost</b>	Nudeln (17) mit Bolognesesoße (A5, 17,) , Rohkost	Grünkohleintopf (24,) mit Bratwurst (A1,23,24,2,11)	Erbsensuppe(16,23) mit Baguettbrot(17)	Hackfleischröllchen(14,17,A 5,24) mit Tomatensoße(17),Reis und Salat	gebratenen Fisch(14,A4,17,24) mit Kartoffelpüree (15)und Spinat(15)
<b>Schweinefleischfrei</b>	Nudeln (17) mit Bolognesesoße (A5, 17,) , Rohkost	Grünkohleintopf (24) ,mit Bratwurst (A3,11 )	Erbsensuppe(16,23) mit Baguettbrot(17)	Hackfleischröllchen(14,17,A 5,24) mit Tomatensoße(17),Reis und Salat	gebratenen Fisch(14,A4,17,24) mit Kartoffelpüree (15)und Spinat(15)
<b>Vegetarisch</b>	Nudeln (17) mit Tomatensoße (17) Rohkost	Grünkohleintopf (24) mit Gemüsewurst (23,21)	Erbsensuppe(16,23) mit Baguettbrot(17)	vegetarische Hackbällchen (14,17 Weizen,Gerste , 21,23,24) mit Tomatensoße(17) ,Reis und Salat	Gemüseschnitzel (5,16,17Weizen ) mit Kartoffelpüree (15)und Spinat(15)
<b>Laktosefrei</b>	Nudeln (17) mit Bolognesesoße (A5, 17,) , Rohkost	Grünkohleintopf (24,) mit Bratwurst (A1,23,24,2,11)	Erbsensuppe(16,23) mit Baguettbrot(17)	Hackfleischröllchen(14,17,A 5,24) mit Tomatensoße(17),Reis und Salat	gebratenen Fisch (14,A4,17,24 ) mit Salzkartoffeln und Salat

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.  
**Das Team Catering Wachtmeister wünscht guten Appetit.**