

Menüplan für die 37. KW 13.09. - 17.09.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost	Kohlrabi-Blumenkohleintopf mit Frikadelle(A1,A5,14,17)	Wurstgulasch(7,17,4,11, A1) mit Nudeln(17) und Rohkost	Tomatencremesuppe(A2,15 ,17) mit Reiseinlage und Baguettbrot(17)	Hühnerfrikassee(A3,11,15,1 6,17) mit Reis	Fischsticks(17,A4) mit Kartoffelpüree(A2,15) und Blattsalat in Sahnedressing(A2,15)
Schweinefleischfrei	Kohlrabi-Blumenkohleintopf mit Geflügelfrikadelle(A3,14,17, 24)	Wurstgulasch(7,17,4,11, A3) mit Nudeln(17) und Rohkost	Tomatencremesuppe(A2,15 ,17) mit Reiseinlage und Baguettbrot(17)	Hühnerfrikassee(A3,11,15,1 6,17) mit Reis	Fischsticks(17,A4) mit Kartoffelpüree(A2,15) und Blattsalat in Sahnedressing(A2,15)
Vegetarisch	Kohlrabi-Blumenkohleintopf mit Falafelbällchen(17(Weizen), 23)	Vegetarisches Wurstgulasch(14,17,15,2 3,17) mit Nudeln(17) und Rohkost	Tomatencremesuppe(A2,15 ,17) mit Reiseinlage und Baguettbrot(17)	Vegetarisches Frikassee mit Reis	Gemügestäbchen(16,17) mit Kartoffelpüree(A2,15) und Blattsalat in Sahnedressing(A2,15)
Laktosefrei	Kohlrabi-Blumenkohleintopf mit Frikadelle(A1,A5,14,17)	Wurstgulasch(7,17,4,11, A1) mit Nudeln(17) und Rohkost	Tomatencremesuppe(17) mit Reiseinlage und Baguettbrot(17)	Gemüse-Hähnchen-Reis(A3)	Fischsticks(17,A4) mit Kartoffeln und Blattsalat

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.