



# MENÜPLAN

**WOCHE VOM 09.09.2024 BIS 13.09.2024**

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Rinderhacksteak in Bratensoße dazu Kartoffeln (Rind)  *** Veggie Frikadelle in Bratensoße dazu Kartoffeln (vegetarisch)  *** Pastabar mit zwei verschiedenen Soßen (vegetarisch)	***    ***	2 Hot-Dogs (Geflügel)  *** Kichererbsencurry dazu Reis (vegetarisch)  *** Pastabar mit zwei verschiedenen Soßen (vegetarisch)	Hähnchensuppe „Griechischer Art“ dazu ein Brötchen (Geflügel)  *** Gnocchi in Tomaten- Frischkäsesoße mit fr. Kräuter (vegetarisch)  *** Pastabar mit zwei verschiedenen Soßen (vegetarisch)	***    ***
Dessert (verschiedene Angebote)	***	Dessert (verschiedene Angebote)	Dessert (verschiedene Angebote)	***
Salatbuffet	***	Salatbuffet	Salatbuffet	***

A mit Farbstoff; B mit Konservierungsstoff C mit Antioxidationsmittel; D mit Geschmacksverstärker; E gewachst; F mit Süßungsmittel; G mit Phosphat;

\*\*\* Alle Allergene entnehmen Sie bitte aus unserem entsprechenden Katalog \*\*\*

\*Sonderessen: V=vegetarisch; L=Laktosefrei; G=Glutenfrei; E=Ei; T=Tierisches Eiweiß; N=Nuss; F=Fructose





# MENÜPLAN

**WOCHE VOM 16.09.2024 BIS 20.09.2024**

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<p>Rindergulasch mit Karottenscheiben dazu Kartoffeln (Rind)</p> <p>***</p> <p>2 Jahrmarktpuffer dazu Apfelmus <sup>c</sup> (vegetarisch)</p> <p>***</p> <p>Pastabar mit zwei verschiedenen Soßen (vegetarisch)</p>	<p>***</p> <p>***</p>	<p>Chicken Haxen dazu Püree und Leipziger Allerlei (Geflügel)</p> <p>***</p> <p>Quinoa-Erbсен-Frikadelle dazu holländ. Soße und Püree (vegetarisch)</p> <p>***</p> <p>Pastabar mit zwei verschiedenen Soßen (vegetarisch)</p>	<p>Cornys <sup>(Separatorenfleisch)</sup> dazu helle Curryrahmsoße und Gemüsereis (Geflügel)</p> <p>***</p> <p>Veggie Falafel <sup>4 p.K.</sup> dazu helle Curryrahmsoße und Gemüsereis (vegetarisch)</p> <p>***</p> <p>Pastabar mit zwei verschiedenen Soßen (vegetarisch)</p>	<p>***</p> <p>***</p>
<p>Dessert (verschiedene Angebote)</p>	<p>***</p>	<p>Dessert (verschiedene Angebote)</p>	<p>Dessert (verschiedene Angebote)</p>	<p>***</p>
<p>Salatbuffet</p>	<p>***</p>	<p>Salatbuffet</p>	<p>Salatbuffet</p>	<p>***</p>

A mit Farbstoff; B mit Konservierungsstoff C mit Antioxidationsmittel; D mit Geschmacksverstärker; E gewachst; F mit Süßungsmittel; G mit Phosphat;

\*\*\* Alle Allergene entnehmen Sie bitte aus unserem entsprechenden Katalog \*\*\*

\*Sonderessen: V=vegetarisch; L=Laktosefrei; G=Glutenfrei; E=Ei; T=Tierisches Eiweiß; N=Nuss; F=Fructose





# MENÜPLAN

**WOCHE VOM 23.09.2024 BIS 27.09.2024**

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<p>Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Kartoffeln und Rotkohl (Geflügel)</p> <p>***</p> <p>Veggie Schnitzel Natur in Rahmsoße dazu Kartoffeln und Rotkohl (vegetarisch)</p> <p>***</p> <p>Pastabar mit zwei verschiedenen Soßen (vegetarisch)</p>	<p>***</p> <p>***</p> <p>***</p>	<p>Hähnchengulasch „Shop Suey“ dazu Reis (Geflügel)</p> <p>***</p> <p>Gemüse-Bagel dazu Möhrchensoße und Kartoffeln (vegetarisch)</p> <p>***</p> <p>Pastabar mit zwei verschiedenen Soßen (vegetarisch)</p>	<p>Kunterbunter pürierter Linseneintopf mit Gefl.Mettwurst dazu ein Brötchen (Geflügel)</p> <p>***</p> <p>Kunterbunter pürierter Linseneintopf dazu ein Brötchen (vegetarisch)</p> <p>***</p> <p>Pastabar mit zwei verschiedenen Soßen (vegetarisch)</p>	<p>***</p> <p>***</p> <p>***</p>
<p>Dessert (verschiedene Angebote)</p>	<p>***</p>	<p>Dessert (verschiedene Angebote)</p>	<p>Dessert (verschiedene Angebote)</p>	<p>***</p>
<p>Salatbuffet</p>	<p>***</p>	<p>Salatbuffet</p>	<p>Salatbuffet</p>	<p>***</p>

A mit Farbstoff; B mit Konservierungsstoff C mit Antioxidationsmittel; D mit Geschmacksverstärker; E gewachst; F mit Süßungsmittel; G mit Phosphat;

\*\*\* Alle Allergene entnehmen Sie bitte aus unserem entsprechenden Katalog \*\*\*

\*Sonderessen: V=vegetarisch; L=Laktosefrei; G=Glutenfrei; E=Ei; T=Tierisches Eiweiß; N=Nuss; F=Fructose

