

Essensplan vom

20.02.2023

bis

24.02.2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Mittagessen Fleischgericht	Salat-Buffer	Salat-Buffer	Salat-Buffer	Salat-Buffer	Salat-Buffer
	Vollkornnudeln mit Bolognesesoße, Hartkäse und frischen Kräutern	Paprika-Zucchini Putencurry mit Basmatireis	Gebratenes Fischfilet mit Dillsauce und Salzkartoffeln	Putengyros mit Tomatenreis griechischer Art und Zaziki	Fleischpflanzerl mit Ofenkartoffel und Wirsing-Rahm Gemüse
	2/5/6	3/5	3/5	1/2/5/6/7	4/5/6
	Smoothie	Smoothie	Smoothie	Smoothie	Smoothie
Mittagessen Vegetarisch	Salat-Buffer	Salat-Buffer	Salat-Buffer	Salat-Buffer	Salat-Buffer
	Vollkornnudeln mit veganer Bolognesesoße, Hartkäse und frischen Kräutern	Kichererbsen-Curry mit Basmatireis	Mediterranes Ofengemüse mit Sour Cream	Indische Linsensuppe & Bulgur-Gemüse-Pfanne	Hirse-Käse-Bratlinge mit Ofenkartoffel und Wirsing-Rahm Gemüse
	5/6/9	5/6	5/8	5/6/7	5/6
	Smoothie	Smoothie	Smoothie	Smoothie	Smoothie
Abendessen	Salat-Buffer	Salat-Buffer	Salat-Buffer	Salat-Schälchen	-
	Ofengemüse mit Schafkäse und Couscous	Brotzeit mit Antipasti & Häppchen-Platte	Käsespätzle mit Röstzwiebeln	Kartoffelsuppe mit Brot, wahlweise mit oder ohne Puten-Wiener	-
	6	1/2/3/5/7	5/6/7	3/5/7	-
	Joghurt mit Früchten	Frisches Obst und Früchte	Joghurt mit Früchten	Joghurt mit Früchten	-

Zusatzstoffe und Allergene: 1: Schwein 2: Rind 3: Pute/Huhn 4: Fisch 5: Lactose 6: Gluten 7: Ei 8: Nüsse 9: Soja