

Menüplan 18.9.2023- 22.9.2023

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Krautfleisch GF mit Bio-Salzerdäpfel G	Chicken Quesadillas GAC mit Avocadodip GA dazu bunter Blattsalat mit Sonnenblumenkernen	Zucchiniplätzchen GAC mit Knoblauchdip GA und Bio-Erdäpfel mit Paprika G	Karfiolcremesuppe GAL Nuss-Schokopalatschinken GAHC und Bio-Milch G	Hirse- Gemüseauflauf GC mit Gemüsesauce GAL dazu grüner Salat
Bio-Gnocchi GA mit Sauce Carbonara GF dazu Bummerlsalat Obst	Bio-Penne GA mit Sauce Milanese AF und Parmesan G dazu bunter Blattsalat Obst	Gartenlasagne GACL mit Eisbergsalat Obst	Gemüseraispfanne mit Ei C und Coleslaw Salat GCM	Paprikahenderl GA mit Bio-Bauernspätzle GA und grünem Salat mit Kürbiskernen Obst
Vollkornbrot AAFNN mit Butter GG und ein Apfel	Kornspitz AAF mit Putenpikante und Wassermelone	MeterbrotAAFF mit Putensalami und eine Banane	Semmel AA mit Putenleberkäse und Gurke	Mischbrot AAF mit hausgemachtem Kräuteraufstrich AAFGG und ein Apfel
	Kornspitz AAF mit hausgemachtem Zucchini aufstrich CCGMM und Wassermelone	Meterbrot AAF mit laktosefreiem Gouda GG sowie eine Banane	Semmel AA mit Eckerlkäse GG und Gurke	

A glutenhaltiges Getreide B Krebstiere C Ei D Fisch E Erdnuss F Soja G Milch & Soja H Nüsse (Schalenfrüchte) L Sellerie M Senf N Sesam O Sulfite P Lupinen R Weichtiere

