

Menüplan 10.-14. März

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Jause Standard	Kürbiskernbrot AAF mit Eckerlkäse GG und Apfel	Dinkelweckerl AAFNN mit Putenstreichwurst und Tomate	Mohnstriezel AA mit Frischkäse GG und Gurke	Meterbrot AA mit Gouda GG und Birne	Urspitz AAFNN mit hausgemachtem Eiaufstrich CCMM und Banane
Jause Vegetarisch		Dinkelweckerl AAFNN mit Edamer GG und Tomate			
Mittagessen Standard	2 vegetarische Speisen zur Wahl: Planted Butter-Chicken G mit Reis G	Überbackene Putenschinkenfilet GAC dazu Karotten-Mais-Salat	Gebackene MSC-Fischstäbchen AD mit Reis G und buntem Gemüse	Spiralen GA mit Sauce Bolognese GAL und Parmesan G dazu Chinakohlsalat mit Sonnenblumenkerne	Süßspeise für alle Kinder: Kaiserschmarrn GAC mit hausgemachtem Zwetschkenröster und Milch Alternative: Gemüselasagne GACL dazu Salat der Saison
Mittagessen Vegetarisch	Makkaroni & Cheese GAM dazu roter Rübensalat	Erdäpfelgulasch A dazu Mischbrot AF	Erdäpfelpuffer mit Knoblauchrahm GA und Balkangemüse Konferenz U-Schluss 13.30 3c, 4a, 4b, 4c bekommen Lunchpakete, da spätere Mittagspause	Polentalaibchen G mit Ofengemüse und Knoblauchdip GA	
Obst/Suppe	Kiwi		Banane	Fruchtiger Obstsalat	Brokkoli-Käsesuppe

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
Obst gibt es jeden Tag als Nachspeise außer bei einer Süßspeise als Hauptspeise. Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten.

