

Wochen Speisen Plan KW 18



	Montag, 29. April 2024	Dienstag, 30. April 2024	Mittwoch, 1. Mai 2024	Donnerstag, 2. Mai 2024	Freitag, 3. Mai 2024
Menü 1 	Linsenbolognese mit Spätzle und Eisbergsalat mit Essig - Öl-Dressing	Blumenkohlcremesuppe mit Mehrkornbaguette und Rohkost (Gurke, Möhre, Kohlrabi) mit Kräuterquark		BIO Nudeln mit Thunfisch in Paprika- Sahnesoße und Gurkensalat mit Joghurtdressing	
	A,A1,C,G	A,A1,A2,A3,M		A,A1,D,M	
Menü 2				BIO Nudeln mit Paprika-Sahnesoße und Gurkensalat mit Joghurtdressing	
				A,A1,M	
Dessert 	Obst	Milchreis M		Obst	
Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen an".					
Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an der grünen Hand erkennbar.				R = Rind G = Geflügel F= Fisch	
Änderungen vorbehalten					
Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3= mit Antioxidationsmittel; 4= mit Geschmacksverstärker; 5=geschwefelt; 6= gewacht; 7= mit Phosphat; 8=mit Süßungsmitteln; 9=coffeinhaltig					
Allergene: A= glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) ; B=Senf; C= Eier; D=Fisch; E =Erdnüsse; F= Schalenfrüchte ; G=Sellerie; H= Soja; I= Weichtiere; J=Sesam; K= Krebstiere; L=Süßlupinen; M= Milch und Laktose; N=Schwefeldioxid und Sulfite ; Wir verwenden zum Süßen: Haushaltszucker und Honig					
Wir verwenden zum Würzen: Jodsalz, Pfeffer, Kräuter, Curry, Muskatnuss, Paprika, Gemüsebrühe (beinhaltet Sellerie als Zusatz) Fleischbrühe vom Rind und Hähnchen.					
Menüservice Bon Appetit					
Im Potzweiler 21					
55413 Oberdiebach					
www.bonappetit-menue.de Mail: bonappetit@mail.de					
Tel.: 06743 9477588 Mobil: 0157 33622500					