



Wochen Speisen Plan KW 20



	Montag, 13. Mai 2024	Dienstag, 14. Mai 2024	Mittwoch, 15. Mai 2024	Donnerstag, 16. Mai 2024	Freitag, 17. Mai 2024
Menü 1 	BIO Vollkorn Nudeln mit Lachs (F) - Dill- Rahmsoße und Gurkensalat mit Kräuterdressing	Hähnchen Medaillon in Paprika - Rahmsoße mit Kartoffeln und Karotten	Rote Linsen- Gemüse-Kartoffeln Cremesuppe (Karotten, Lauch, Sellerie) mit Mehrkornbrötchen, Rohkost mit (Gurke, Möhre), Dip	Veggie Bällchen in Tomatensoße mit Reis und Weißkohlsalat mit Ananas und Essig - Öl- Dressing	
	A,A1,M,D	M	A,A1,A2,M,G	H	
Menü 2	BIO Vollkorn Nudeln mit Kräuter- Rahmsoße und Gurkensalat mit Kräuterdressing	Gemüse- Bällchen in Paprika - Rahmsoße mit Kartoffeln und Karotten			
	A,A1,M	M,C			
Dessert 	Vanillepudding M	Obst	Mini Pfannkuchen A,A1,C,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					