

## Menüplan für die KW : 18 vom 29.04.2024 bis 03.05.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vollkost</b>	Tortellinisuppe (1,1a, 5,A5, 19,)mit Baguettbrot (1,1a,)	Reis mit Erbsen - Tomatensoße ( 1,1a,19,15,)und Rindergehacktes (A3)	Feiertag	Nudeln(1,1a,) mit Asiasoße ( 3,1,1c,4,27,17,18 ) und Rohkost	Seelachsfilet ( A4,1,1a,4,25 ) mit Kartoffelpüree (A5,5,) und Salat
<b>Schweinefleischfrei</b>	Tortellinisuppe (1,1a, 5,A5, 19,)mit Baguettbrot (1,1a,)	Reis mit Erbsen - Tomatensoße ( 1,1a,19,15,)und Rindergehacktes (A3)	Feiertag	Nudeln(1,1a,) mit Asiasoße ( 3,1,1c,4,27,17,18 ) und Rohkost	Seelachsfilet ( A4,1,1a,4,25 ) mit Kartoffelpüree (A5,5,) und Salat
<b>Vegetarisch</b>	Tortellinisuppe (1,1a, 5,A5, 19,)mit Baguettbrot (1,1a,)	Reis mit Erbsen - Tomatensoße ( 1,1a,19,15,)und Sojageschnetzeltes (3,1c,)	Feiertag	Nudeln(1,1a,) mit Asiasoße ( 3,1,1c,4,27,17,18 ) und Rohkost	Gemüseschnitzel (15,1,1a,25 )mit Kartoffelpüree (A5,5 ) und Salat
<b>Laktosefrei</b>	Tortellinisuppe (1,1a,19,)mit Baguettbrot (1,1a,)	Reis mit Erbsen - Tomatensoße ( 1,1a,19,15,)und Rindergehacktes (A3)	Feiertag	Nudeln(1,1a,) mit Asiasoße ( 3,1,1c,4,27,17,18 ) und Rohkost	Seelachsfilet ( A4,1,1a,4,25 ) mit Kartoffeln und Salat
<b>Temperatur</b>					
<b>Fleisch</b>	°C	°C	°C	°C	°C
<b>Beilage</b>	°C	°C	°C	°C	°C
<b>Gemüse/Salat</b>	°C	°C	°C	°C	°C
<b>Dessert</b>	°C	°C	°C	°C	°C

Wie hat den Kindern das Essen geschmeckt? Wir bitten um Bewertung.

Für die Erläuterung der Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene, fragen Sie in Ihrer Einrichtung.

**Das Team Catering Wachtmeister wünscht guten Appetit.**