

MENUEPLAN

Wittrup

WOCHE VOM 04.02.2019 BIS 08.02.2019

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<p>Cevapcici 3.p.K. dazu Djuwetschsoße und Reis</p> <p>***</p> <p>Champignons im Backteig 4-5 p.K. dazu Knoblauchsoße und Püree</p> <p>***</p> <p>Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen</p> <p>***</p> <p>Salatbar</p>	<p>Süßkartoffelrahmsuppe mit Gefl. Mettwurst dazu Vollkorn-Fladenbrot</p> <p>***</p> <p>Nudelsalat dazu Veggie Knackwurst</p> <p>***</p> <p>Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen</p> <p>***</p> <p>Salatbar</p>	<p>Hähnchen Cordon Bleu dazu Bratensoße sowie Kartoffeln und Salat</p> <p>***</p> <p>Veggie Schnitzel dazu Bratensoße sowie Kartoffeln und Salat</p> <p>***</p> <p>Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen</p> <p>***</p> <p>Salatbar</p>	<p>Bolognesesoße dazu Nudeln und Salat</p> <p>***</p> <p>3 Apfelringe im Backteig dazu Vanillesoße</p> <p>***</p> <p>Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen</p> <p>***</p> <p>Salatbar</p>	<p>***</p> <p>Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen</p> <p>***</p> <p>Salatbar</p>
Karamell-Via	Mandarinenquark	Frisches Obst	Schokoladentaler mit Orangenfüllung	Pfirsich-Mango-Joghurt
(Anzahl ohne Schweinefleisch)	+	+	+	+
(Sonderessen) *	+	+	+	+
Gesamtanzahl	=	=	=	=

A mit Farbstoff ; **B** mit Konservierungsstoff **C** mit Antioxidationsmittel; **D** mit Geschmackverstärker; **E** gewachst; **F** mit Süßungsmittel; **G** mit Phosphat;

*** **Alle Allergene entnehmen Sie bitte aus unserem entsprechenden Katalog** ***

***Sonderessen:** **V**=Vegetarisch; **L**=Laktosefrei; **G**=Glutenfrei; **E**=Ei; **T**=Tierisches Eiweiß; **N**=Nuss; **F**=Fructose-frei

Bei Rückfragen:

Tel: 02843-907 49 0 Fax: 02843- 907 49 10