





















MENÜPLAN von 4. bis 8.3.2024

	A	B
MONTAG	 BIO-Paprikahendl- A,G Ragout BIO-Kaiserspätzle A,C Chinakohlsalat - BIO-Essig-Öl-Dressing -	 BIO-Penne A BIO-Frischkäsesauce A,G Chinakohlsalat - BIO-Essig-Öl-Dressing -
DIENSTAG	 Knusper-Backfisch D Kräuterkartoffeln - dazu Sport Mix Salat - Joghurtkräuterdressing C,G,M	 Chili sin Carne A,F BIO-Reis -
MITTWOCH	 Crispy Chicken A,C,G BIO-Petersilkartoffeln - dazu Eisbergsalat - American Dressing C,G,M	 BIO-Topfen- A,C,G Palatschinken BIO-Vanillesauce G
DONNERSTAG	 BIO-Kidneybohnen- A,C,G Burgerlaibchen BIO-Gemüsereis - dazu Gärtner Mix Salat - Joghurtkräuterdressing C,G,M	 Gemüseschnitzel A,C,G,L BIO-Salzkartoffeln - Tsatsiki G
FREITAG	 BIO-Rindfleisch- A,C,M Bulgurlaibchen BIO-Petersilkartoffeln - BIO-Babykarotten G	 BIO-Gemüsecurry A,M Jasminreis -

Da die Nachspeisen frisch und abwechslungsreich sind, kann am Speiseplan keine genaue Angabe vermerkt sein. Die Nachspeise variiert zwischen Obst, Joghurt, Kuchen, ...

Bei eventuellen Rückfragen bzgl. des Menüs steht Ihnen der Buffetbetreiber Hr.Sisman Mo-Fr von 15-18 Uhr unter 0699/19454584 zur Verfügung.











MENÜPLAN von 11. bis 15.3.2024

	A	B
MONTAG	 BIO-Kartoffel-Nudel- A,C,G auflauf mit Faschiertem Roter Rübensalat O	 Vollkornmakaroni A BIO-Basilikum- A,G Obersauce und Hartkäse gerieben C,G Chinakohlsalat - Joghurtkräuterdressing C,G,M
DIENSTAG	 BIO-Nudelaufauf A,C,G Babykarottensalat -	 BIO-Buttermilch- A,C,G scharren Erdbeer-Pfirsichmark -
MITTWOCH	 Fischnuggets A,C,D,G BIO-Reis - BIO-Sonnengemüse - Joghurt-Kräutersauce C,G,M	 Käsespätzle A,C,G dazu Eisbergsalat - BIO-Essig-Öl-Dressing -
DONNERSTAG	 BIO-Faschierter A,C,G Braten BIO-Kartoffelpüree G BIO-Fitgemüse G	 Mini-Nudeltaschen A,G,L in Tomatensauce Chinakohlsalat - Joghurtkräuterdressing C,G,M
FREITAG	 Vollkorn- A Putenschinkenfleckerl dazu Sport Mix Salat - American Dressing C,G,M	 Los Palatschinkos A,C,G Tomate-Mais Tomatenragout -

Da die Nachspeisen frisch und abwechslungsreich sind, kann am Speiseplan keine genaue Angabe vermerkt sein. Die Nachspeise variiert zwischen Obst, Joghurt, Kuchen, ...

Bei eventuellen Rückfragen bzgl. des Menüs steht Ihnen der Buffetbetreiber Hr.Sisman Mo-Fr von 15-18 Uhr unter 0699/19454584 zur Verfügung.

MENÜPLAN von 18. bis 22.3 2024

	A	B
MONTAG	 Rindfleischlasagne A,G,L Chinakohlsalat - BIO-Essig-Öl-Dressing -	 BIO-Kaiserschmarren A,C,G Zwetschenröster -
DIENSTAG	 BIO-Spiralen tricolore A Puten-Carbonarasauce A,C,G dazu Eisbergsalat - BIO-Essig-Öl-Dressing -	 BIO-Linsen- A,L,M Gemüse Eintopf Serviettenknödel A,C,G
MITTWOCH	 Putenknackwurst - gebraten Erdäpfelschmarren - BIO-Rahmfsolen A,G	 Geröstete Knödel A,C,G dazu Gärtner Mix Salat - Joghurtkräuter dressing C,G,M
DONNERSTAG	 Hühnerkeulen gegr. - Potato Wedges - Tomaten-Salsa A	 Veggie-Knusper nuggets - BIO-Kartoffelpüree G BIO-Feinschmecker - - Gemüse natur
FREITAG	 BIO-Penne A Pesto alla Genovese C,G Chinakohlsalat - BIO-Essig-Öl-Dressing -	 BIO-Buchweizen- A,C,G Auflauf Erdbeer-Rhabarbersauce -

Da die Nachspeisen frisch und abwechslungsreich sind, kann am Speiseplan keine genaue Angabe vermerkt sein. Die Nachspeise variiert zwischen Obst, Joghurt, Kuchen, ...

Bei eventuellen Rückfragen bzgl. des Menüs steht Ihnen der Buffetbetreiber Hr.Sisman Mo-Fr von 15-18 Uhr unter 0699/19454584 zur Verfügung.