

Februar

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

5.

6.

7.

8.

9.

5.-9. Februar	WINTERFERIEN - Angebot laut Ferienplan				
---------------	----------------------------------------	--	--	--	--

12.

13.

14.

15.

16.

12.-16. Februar	ROSENMONTAG	\	Köttbullar (Rindfleisch) in Sahnesoße & Kräuterkartoffeln Bohnensalat	\	Hähnchenunterkeulen in Geflügelrahmsauce mit Erbsen & Basmatireis	\	grüne Gemüse-Tortellini & Käsesoße ODER Tomaten-Mozzarella-Soße Gurkensalat (klar)	\	Bauereintopf mit Rindswurst & Brot Mini Berliner
	G L	G L	G L	G L	G L	G L	G L	G L	G L
	Brötchen mit Salat & Schnitzel		Rindergeschnetzeltes in Bratensoße		klassische Bratensoße		Rigatoni Tomatensoße		Joghurt

19.

20.

21.

22.

23.

19.-23. Februar	Blaubeerpfannkuchen Vanillesoße	\	Königsberger Klopse Salzkartoffeln Rote Beete	\	Salzkartoffeln mit Kräuterquark	\	Geflügelbolognese ODER Tomatensoße "Italia" Hörnchennudeln Möhrensalat	\	Grüner Bohneneintopf mit Brot Quarkspeise
	G L	G L	G L	G L	G L	G L	G L	G L	G L
	Kartoffelrösti Apfelmus		Hähnchenbrust mit Bratensoße		Kräuterquark		Rigatoni		Apfelmus

26.

27.

28.

1.

2.

26.-2. März	Grießbrei Kirschkompott	\	Alaska Seelachs in Senf-Kräutersoße m. Kartoffeln, grüne Bohnen	\	Putengulasch in Geflügelsoße mit Semmelknödeln, buntes Gartenaemüse	\	Pilzragout "Jäger Art" ODER Tomaten-Mozzarella-Soße mit Makkaroni Gurkensalat (klar)	\	Kartoffel-Möhren-Eintopf mit Brot Obstkompott
	G L	G L	G L	G L	G L	G L	G L	G L	G L
	vegetarische Kartoffelsuppe		Reis-Gemüsepfanne mit Alaska-Seelachs-Nuggets		Kartoffeln		Rigatoni Tomatensoße		

G = glutenfrei
L = laktosefrei

Hauptmahlzeit

Essen bzw. Komponenten für Kinder mit ärztl. bescheinigter Gluten- und/oder Laktoseintoleranz