



# Immenhoferschule

## 18.03.2024 - 22.03.2024

	Menü 1 - MIT FLEISCH	Menü 2 - OHNE FLEISCH
<b>Montag</b> <b>18.03.2024</b>	 Köttbullar Rindfleischklößchen nach schwedischer Art in Preiselbeer-Rahmsoße <sup>A,C,G,L</sup> mit Daupine Kartoffeln <sup>C,G</sup> oder Basmati Reis dazu BIO Mais "naturell"  Erdbeerjoghurt <sup>G</sup>	Hirtentaschen <sup>A,C,G</sup> dazu Delikate Rahmsoße <sup>A,G,L</sup> mit Daupine Kartoffeln <sup>C,G</sup> oder Basmati Reis und BIO Mais "naturell"  Erdbeerjoghurt <sup>G</sup>
<b>Dienstag</b> <b>19.03.2024</b>		Maccaroni <sup>A,C</sup> oder Polenta Gnocchi <sup>A</sup> mit Tomatensoße <sup>A,C,G,L,M,N</sup> dazu Reibekäse <sup>G</sup>  Mini Donats <sup>A,G</sup>
<b>Mittwoch</b> <b>20.03.2024</b>	 Hähnchengyros mit Joghurtsoße <sup>G</sup> dazu Langkornreis oder Ebly Weizen <sup>A,L</sup> und Erbsen "naturell"  Obst	Chinesische Gemüsepfanne <sup>A,F,H</sup> mit Delikate Rahmsoße <sup>A,G,L</sup> dazu Langkornreis oder Ebly Weizen <sup>A,L</sup> und Erbsen "naturell"  Obst
<b>Donnerstag</b> <b>21.03.2024</b>		Semmelknödel <sup>A,C,G</sup> oder BIO Cous Cous <sup>A</sup> mit Rahmsoße <sup>A,G,L</sup> und Romanesco-Röschen "naturell"  Schokopudding <sup>G</sup>
<b>Freitag</b> <b>22.03.2024</b>		

Täglich wechselnde frische Salate / Rohkost mit Dressing (Kann Spuren von A,G,H,L,M,N enthalten)

Änderungen sind vorbehalten!!

Alle mit "BIO" gekennzeichneten Speisen fallen unter die DE-ÖKÖ-001 Kontrollnummer



**Geflügel**



# GUTEN APPETIT



**Rind**



**Fisch**

