



H.O.B.G.R.

MENUEPLAN

WOCHE VOM 29.04.2024 BIS 03.05.2024

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<p>Hähnchencurry „Kasimir“ dazu Reis und Salat</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>Veggie Curry „Kasimir“ dazu Reis und Salat</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>Salatteller mit Topping</p>	<p>***</p> <p>***</p> <p>***</p>	<p>***</p> <p>TAG DER ARBEIT</p> <p>***</p>	<p>Frikadelle dazu Nudelsalat</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>Kartoffelgratin „Gärtnerin Art“</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>Salatteller mit Topping</p>	<p>Panierter Fisch dazu Püree und Rahmspinat</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>Eieromelette Natur dazu Kartoffeln und Rahmspinat</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>Salatteller mit Topping</p>
Frisches Obst	***	*****	Waffelstange Milchcreme	Vanillequark
(Anzahl ohne Einschränkungen)				
(Anzahl ohne Schweinefleisch)	+	+	+	+
(Sonderessen) *	+	+	+	+
Gesamtanzahl	=	=	=	=

A mit Farbstoff; B mit Konservierungsstoff C mit Antioxidationsmittel; D mit Geschmacksverstärker; 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

