



MENUEPLAN

Wittrup

WOCHE VOM 22.06.2026 BIS 26.06.2026

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<p>Möhrenuntereinander dazu Gefl. Mettwurst</p> <p>***</p> <p>*NEU* Spinat-Medaillon dazu holländ. Soße und Kartoffeln</p> <p>***</p> <p>Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen</p> <p>***</p> <p>Salatbar</p>	<p>Bunter Gemüseintopf mit Eierstich und Nudeln dazu Fladenbrot</p> <p>***</p> <p>Champignons im Backteig dazu Knoblauchsoße und Püree</p> <p>***</p> <p>Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen</p> <p>***</p> <p>Salatbar</p>	<p>Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Kartoffeln und Salat</p> <p>***</p> <p>Veggie Schnitzel Natur in Rahmsoße dazu Kartoffeln und Salat</p> <p>***</p> <p>Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen</p> <p>***</p> <p>Salatbar</p>	<p>Chili con Carne dazu Reis</p> <p>***</p> <p>Veggie Chili con Carne dazu Reis</p> <p>***</p> <p>Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen</p> <p>***</p> <p>Salatbar</p>	<p>Backfisch dazu Dillsoße sowie Püree und Salat</p> <p>***</p>
Haselnussjoghurt	Apfelmus	Frisches Obst	Aprikosenquark- zubereitung	Blätterteigöhrchen
(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

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

