



Wittrup

# MENUEPLAN

## WOCHE VOM 06.07.2026 BIS 10.07.2026

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<p>4 Gefl. Köttbullar in Soße nach „Cumberland Art“ dazu Kartoffeln und Blumenkohl</p> <p>***</p> <p>4 Veggie Gefl. Köttbullar in Soße nach „Cumberland Art“ dazu Kartoffeln und Blumenkohl</p> <p>***</p> <p>Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen</p> <p>***</p> <p>Salatbar</p>	<p>Piccata Milanese dazu Gnocchi in Tomatensoße und Salat</p> <p>***</p> <p>2 Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung dazu Salat</p> <p>***</p> <p>Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen</p> <p>***</p> <p>Salatbar</p>	<p>Würzige Hackfleischsuppe mit Schmand verfeinert dazu Vollkorn-Fladenbrot</p> <p>***</p> <p>Würzige Veggie Suppe mit Schmand verfeinert dazu Vollkorn-Fladenbrot</p> <p>***</p> <p>Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen</p> <p>***</p> <p>Salatbar</p>	<p>Hähnchencurry „Kasimir“ dazu Reis</p> <p>***</p> <p>Veggie Curry „Kasimir“ dazu Reis</p> <p>***</p> <p>Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen</p> <p>***</p> <p>Salatbar</p>	<p>Mini-Seelachs dazu Schnittlauchsoße sowie Püree und Salat</p> <p>***</p>
Honig-Mohn-Quarkzubereitung	Frisches Obst	Milchreis	Sauerkirsch-Schoko-Joghurt	Kuchenschnitte Milchcreme
(Anzahl ohne Schweinefleisch)	+	+	+	
(Sonderessen) *	+	+	+	+
<b>Gesamtanzahl</b>	=	=	=	=

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

