



Wittrup

# MENUEPLAN

## WOCHE VOM 13.07.2026 BIS 17.07.2026

<b>MONTAG</b>	<b>DIENSTAG</b>	<b>MITTWOCH</b>	<b>DONNERSTAG</b>	<b>FREITAG</b>
<b>Mini Geflügel Bällchen in Geflügelsoße dazu Püree und Erbsen-Möhren</b>  *** <b>Veggie Bällchen in Soße dazu Püree und Erbsen-Möhren</b>  *** <b>Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen</b>  *** <b>Salatbar</b>	<b>Paprikarahmgeschnetzeltes dazu Reis und Salat</b>  *** <b>2 Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung dazu Salat</b>  *** <b>Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen</b>  *** <b>Salatbar</b>	<b>Bratwurst in Bratensoße dazu Karoffeln und Sauerkraut</b>  *** <b>2 vegane Bratwürstchen in Bratensoße dazu Karoffeln und Sauerkraut</b>  *** <b>Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen</b>  *** <b>Salatbar</b>	<b>Panzerotti Verdi Formaggio mit Spinat und Ricotta-Füllung dazu Tomatensoße</b>  *** <b>Pfannkuchen Fluffies <small>ca.15</small> dazu Vanillesoße</b>  *** <b>Pastabar mit zwei Verschiedenen Soßen</b>  *** <b>Salatbar</b>	<b>Pürierte Süßkartoffelrahmsuppe mit Bockwürstchen dazu Vollkorn-Toastbrot</b>
<b>Preiselbeerquarkzubereitung</b>	<b>Frisches Obst</b>	<b>Vanillepudding</b>	<b>American Cookie</b>	<b>Erdbeershake</b>
(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

