



Ich heiße "Vitaminchen" und zeige Euch jeden Tag das jeweils gesündere Menü!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 10 05.03. bis 09.03.	1 Erbsensuppe mit Würstchen ⁵ , Brot a1,i 2 `Cordon bleu` vom Geflügel, Karottenscheiben, Salzkartoffeln Nachttisch Vanilledessert g	Ei-Gemüseragout mit Salzkartoffeln a1,c,i,j,l Cevapcici (Hackfleischröllchen) mit Blumenkohl und Salzkartoffeln a1,c,g,i,j Pflirsich-Maracuja-Joghurt g	Vanillemilchreis mit Zucker & Zimt g Geflügel-Kräuterbällchen in Rahmsoße, Kaisergemüse, Salzkartoffeln a1,g,i,j Apfelmus	Seelachspfanne mit buntem Gemüse in Limetten-Dillsoße, dazu Vollkornreis a1,g Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree a1,i,j Johannisbeerquark g	Vollkornspirelli, dazu fruchtige Tomatensoße und geriebener Goudakäse a1,c,g Zigeunerbraten (vom Schwein mit Paprikasoße) Balkangemüse, Kartoffeln a1,i,j Apfel
KW 11 12.03. bis 16.03.	1 Aus Omas Suppentopf: Brühkartoffeln mit Rindfleisch und Gemüse, Vollkornbrot a1,i 2 Gemischter Gulasch (Rind & Schwein), Kohlrabi-Erbsengemüse, Kartoffelklöße a1,i,j Nachttisch Trinkjoghurt Erdbeer g	Fischfrikadelle mit Kartoffelpüree, Spitzkohl-Karottensalat a1,c,g,d Würstchenscheiben ⁵ in Tomatensoße, Vollkornreis Rohkostsalat a1,i,j Obst	Erdbeerknödel mit Vanillepuddingsuppe g Fitnesspfanne (Hähnchenstreifen mit Ananas in Currysoße), Langkornreis a1,i Nachttisch	Spaghetti mit Soße Bolognese a1,c Gemüse-Kartoffelpuffer mit Kräuterquark a4,c,g,i,k Birnenkompott	Ungarischer Kesselgulasch mit Gemüse, Roggenbaguette a1,i Gemüse-Knusper-Dino (veget.) mit Kartoffelpüree, Gurken-Weißkohlsalat a1,2,c,i,k,g Heidelbeerjoghurt g
KW 12 19.03. bis 23.03.	1 Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln & Würstchen ⁵ Vollkornbrot a1,i 2 Schweinelachsschnitzel mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln a1,g,i,j Nachttisch Obst	Seelachs pan. (mit Rahmspinat gefüllt) Kartoffelpüree, Karottensalat a1,c,d,g Ungarischer Schmortopf mit Schweinefleisch & Paprika, Langkornreis a1,i,j Zitronenquark g	Milchgrieß mit Zucker & Zimt g Putensteak mit Erbsen-Pastinakengemüse, Salzkartoffeln a1,i,j Erdbeerkompott	Vollkornnudeln, Champignon-Käsesoße mit Gartenkräutern a1,c,g Currywurst ⁵ mit Kartoffelpüree, Rotkohlsalat a1,g,i,l Rote Grütze ² mit Vanillesoße g	Rührei mit Petersilienpüree, Weißkohl-Karottensalat a1,c,g Nudelsuppe mit Gemüsestiften & Hühnerfleisch, Roggenbrötchen a1,c,i Pflirsichkompott
Bestellungen, sowie Abmeldungen auch unter www.ms-menue.de					
KW 13 26.03. bis 30.03.	1 Frühlings-Gemüse-Eintopf mit Geflügelklößchen, Brot 2 Hähnchen Crossis, rote & gelbe Karotten, Salzkartoffeln a1,i,j Nachttisch Schokopudding g	Seelachs natur in Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln und Gurken-Krautsalat a1,d Gebackener Römerbraten, Kaisergemüse, Salzkartoffeln a1,c,g,i,j Obst	Hefeklöße mit heißer Zwetschgensoße a1,c,g Geflügel-Gemüsefrikassee Langkornreis a1,i,j Nachttisch	Rahmspinat mit Rührei, Salzkartoffeln a1,c,g Vanillepudding g	<h1>Karfreitag</h1>

März 2018

Bitte gewünschtes Menü ankreuzen

KW 10	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1					
Menü 2					
Salat					
Pizza					

KW 11	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1					
Menü 2					
Salat					
Gemüsepizza					

KW 12	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1					
Menü 2					
Salat					
Pizza					

KW 13	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1					
Menü 2					
Salat					
Gemüsepizza					

Pizza / Gemüsepizza a1 c g

Name:

Einrichtung:

Kundennummer:

Wir wünschen einen fleißigen Osterhasen und schöne Ferien!

1) mit Geschmacksverstärker, 2) mit Farbstoff, 3) konserviert, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) mit Phosphat (E 450-452), 6) mit Süßungsmittel
Enthaltene Allergene: a) glutenhaltiges Getreide, a1) Weizen, Dinkel, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch einschl. Milcheiweiß und Laktose, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid und Sulfite, m) Lupinen, n) Weichtiere

Abgabetermin für die Bestellabschnitte ist der 26.02.2018
Die Lastschriften werden am 01.03.2018 per SEPA -Lastschriftverfahren abgebucht.

Essenan- und Abmeldungen bitte unter Angabe von Name, Kundennummer, Einrichtung und Datum online und telefonisch jederzeit, für den gleichen Tag bis 8.00 Uhr * Ansprechpartner: Frau Michel / Frau Ulbrich
Tel. 035822 47062 / Fax 035822 47063 / Email: ms.menue-service@t-online.de



Hier scannen und bestellen!