

Menüplan vom 28.03. – 01.04.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Vollkost (ohne Schweinefleisch)	Spaghetti mit Bolognesesoße und Tomatensalat in Vinaigrette frisches Obst	Hackbällchen in Rahmsoße ^{adeh} mit BIO Naturreis und Eisbergsalat in Joghurtdressing ^d Honigquark ^d	Panierter Fisch ^{af} mit Petersilienkartoffeln, Blumenkohl natur mit Kräutersoße ^{ad} Obstsalat	Hühnerfrikassee ^{ade} mit Vollkornnudeln ^a und Gurkensalat Naturjoghurt ^d mit Mandarinen	Rinderfrikadelle in würziger Soße ^{eh} mit BIO Spätzle ^{ab} bunter Salat mit Essig Öl Dressing frisches Obst
Menü 2 Vegetarisch	Spaghetti mit Tomatensoße und Tomatensalat in Vinaigrette frisches Obst	Linsensuppe ^e (Möhren, Sellerie, Lauch) Vollkornbrötchen ^a Honigquark ^d	Kartoffelgratin ^{d, a, e} Eisbergsalat mit Essig Öl Dressing Obstsalat	Vegetarische Currywurst in milder Tomatensoße ^{abcgh} Vollkornnudeln ^a und Gurkensalat Naturjoghurt ^d mit Mandarinen	Milchreis ^d mit Himeermark Frisches Obst
Menü U-3 (weich und püriert)	Spaghetti mit Bolognesesoße und Tomatensalat in Vinaigrette frisches Obst	Hackbällchen in Rahmsoße mit BIO Naturreis und Eisbergsalat in Joghurtdressing Honigquark	Panierter Fisch ^{af} mit Petersilienkartoffeln, Blumenkohl natur mit Kräutersoße ^{ad} Obstsalat	Hühnerfrikassee ^{ade} mit Vollkornnudeln ^a und Gurkensalat Naturjoghurt ^d mit Mandarinen	Rinderfrikadelle in würziger Soße ^{eh} mit BIO Spätzle ^{ab} bunter Salat mit Essig Öl Dressing frisches Obst

Die Zufriedenheit unserer Kunden ist uns sehr wichtig. Deshalb bieten wir Ihnen täglich die Möglichkeit, freiwillig an einer Befragung zur **Kundenzufriedenheit** teilzunehmen. Die Beantwortung der Fragen dauert nur wenige Minuten und hilft uns dabei, die Qualität unserer Arbeit nachhaltig zu sichern und weiter zu verbessern. Ab sofort finden Sie den Fragebogen auf www.kochfabrik-wetterau.de.