

**(16) Menüplan der Mühlenbachschule Baal**

14

2025

	<b>MENÜ I</b>	<b>MENÜ II</b>	<b>SALATBUFFET</b>
<b>Montag</b> <b>31.03.25</b>	Hähnchenmedaillons in Pilzrahmsauce Kartoffelpüree Möhrengemüse Schokodonut	Hähnchennuggets Kartoffelpüree Möhrengemüse Schokodonut	Frisches Salatbuffet mit Dressing Brot- oder Kartoffelbeilage Schokodonut
<b>Dienstag</b> <b>01.04.25</b>	Mediterraner Nudelaufbau Gurken-Mais-Salat mit Sonnenblumenkern-Topping Salzburger Topfencreme	Veggie-Burger BBQ Gurken-Mais-Salat mit Sonnenblumen-Topping Salzburger Topfencreme	Frisches Salatbuffet mit Dressing Brot- oder Kartoffelbeilage Salzburger Topfencreme
<b>Mittwoch</b> <b>02.04.25</b>	Rindergulaschsuppe mit Gemüseeinlage Steinofenbaguette Apfel / Banane	Warmer Milchreis mit Zimt und Zucker  Apfel / Banane	Frisches Salatbuffet mit Dressing Brot- oder Kartoffelbeilage Apfel / Banane
<b>Donnerstag</b> <b>03.04.25</b>	Tortellini in Tomatensauce Rohkostsalat Joghurt mit Pflaumenkompott	Vegetarisches Schnitzel mit Kräuterdipp Salzkartoffeln Erbsen mit Möhrchen Joghurt mit Pflaumenkompott	Frisches Salatbuffet mit Dressing Brot- oder Kartoffelbeilage Joghurt mit Pflaumenkompott
<b>Freitag</b> <b>04.04.25</b>	Vegetarische Lasagne mit Käse überbacken Karotten-Gurken-Salat Frisches Obst der Saison	Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen Suppenbrötchen Frisches Obst der Saison	Frisches Salatbuffet mit Dressing Brot- oder Kartoffelbeilage Frisches Obst der Saison

Liste der allergenen Stoffe: siehe Aushang Schulmensa