

KW 15	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 12.4	Rindergeschnetzeltes <sup>a, g, a1, a3</sup> Bio- Parboiledreis Eisbergsalat, Frenchdressing <sup>g, j</sup>	Sellerieschnitzel (Sellerie, Weizen) <sup>a, i, a1</sup> Bio- Kräutersoße <sup>a, g, a1</sup> Bio- Parboiledreis Eisbergsalat, Frenchdressing <sup>g, j</sup>	Rindergeschnetzeltes <sup>a, g, a1, a3</sup> Bio- Parboiledreis Eisbergsalat, Frenchdressing <sup>g, j</sup>	Banane
Di. 13.4	Bio- Ravioli, Spinatfüllung <sup>a, c, g, a1</sup> Bio- Käsesoße <sup>a, g, a1</sup> Kopfsalat, Kräuter dressing	3 gefüllte Kartoffeltaschen <sup>g</sup> Bio- Ratatouille (Paprika, Zucchini, Aubergine) Kopfsalat, Kräuter dressing	Bio- Ravioli, Spinatfüllung <sup>a, c, g, a1</sup> Bio- Käsesoße <sup>a, g, a1</sup> Kopfsalat, Kräuter dressing	Bio- Heidelbeer- quark <sup>g</sup>
Mi. 14.4	Seehecht, gebraten <sup>a, d, a1</sup> Bio- Tomaten- Soße <sup>a, a1</sup> Bio- Brokkoli Bio- Stampfkartoffeln <sup>3, g</sup>	Bio- Süßkartoffelgratin <sup>3, g</sup> Bio- Tomaten- Soße <sup>a, a1</sup> Bio- Grünkernfrikadelle <sup>a</sup> Gurkensalat, Essig, Öl	Seehecht, gebraten <sup>a, d, a1</sup> Bio- Tomaten- Soße <sup>a, a1</sup> Bio- Brokkoli Bio- Stampfkartoffeln <sup>3, g</sup>	Bio- Beerengrüt- ze, Vanillesoße <sup>g</sup>
Do. 15.4	Hamburger, Rind, Weizenbrötchen <sup>1, 3, a, g, j, k, a1</sup> (Tomate, Eisbergsalat) Tomatenketchup <sup>i</sup> Pommes frites	Gemüseburger <sup>1, 3, a, c, f, g, j, a1</sup> (Tomate, Eisbergsalat) Tomatenketchup <sup>i</sup> Pommes frites	Hamburger, Rind, Weizenbrötchen <sup>1, 3, a, g, j, k, a1</sup> (Tomate, Eisbergsalat) Tomatenketchup <sup>i</sup> Pommes frites	Birne
Fr. 16.4	Bio- Gemüse Eintopf, Nudeln, Hähnchen <sup>a, i, a1</sup> (Möhre, Porree, Sellerie, Erbsen) Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen <sup>a, k, a1, a3, a4</sup>	Bio- Thailändische Reispfanne (Pilze, Bambus, Porree, Erbsen, Mais) Currysoße <sup>g</sup> Endiviensalat, Joghurtsoße <sup>g</sup>	Bio- Gemüse Eintopf, Nudeln, Hähnchen <sup>a, i, a1</sup> (Karotten, Porree, Sellerie) Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen <sup>a, k, a1, a3, a4</sup>	Bio- Himbeer- Buttermilch <sup>g</sup>
Sa. 17.4	Bio- Gemüsemaultaschen <sup>a, i, a1, a4, 52, 55</sup> (Karotten, Porree, Sellerie) Bio- Kräutersoße <sup>a, g, i, a1</sup> Tomatensalat, Essig- Öl	Bio- Gemüsemaultaschen <sup>a, i, a1, a4, 52, 55</sup> (Karotten, Porree, Sellerie) Bio- Kräutersoße <sup>a, g, i, a1</sup> Tomatensalat, Essig- Öl	Cevapcici, Geflügel <sup>a, c, i, a1</sup> Bratensoße <sup>a, a1, a3</sup> Bio- Erbsen und Möhren <sup>a, g, a1</sup> Bio- Vollkornreis	Trauben
So. 18.4	Bio- Kartoffel- Gemüsepufer <sup>3, c</sup> (Karotten, Porree, Sellerie) Bio- Kräuterquark <sup>g</sup> Eisbergsalat Frenchdressing <sup>g, j</sup>	Bio- Kartoffel- Gemüsepufer <sup>3, c</sup> (Karotten, Porree, Sellerie) Bio- Kräuterquark <sup>g</sup> Eisbergsalat Frenchdressing <sup>g, j</sup>	Bio- Vegetarischer Nudelauf- lauf, Käse <sup>a, g, a1, 60</sup> (Möhre, Porree, Sellerie, Erbsen) Eisbergsalat Frenchdressing <sup>g, j</sup>	Bio- Brombeer- joghurt <sup>g</sup>

DE-ÖKO-007



Die mit Bio gekennzeichneten Lebensmittel/Gerichte werden ausschließlich aus Bio-Zutaten hergestellt.

Die Menülinie Schule + Essen=Note1, entspricht dem DGE - Qualitätsstandard für die Schulverpflegung und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.(DGE)zertifiziert. Jedes Menü servieren wir Ihnen auch püriert.



**Legende der Zusatzstoffe**

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 11 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 - auf der Grundlage von Tafelsüße, 13 - enth. eine Phenylalaninquelle(Aspartam), 14 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 15 - unter Schutzatmosphäre verpackt, 16 - chininhaltig, 17 - coffeinhaltig, 18 - mit Milcheiweiß, 20 - mit erhöhtem Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 34 - mit Jodsalz, 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert

**Legende der Allergene**

a - enth. Gluten, b - enth. Krebstiere, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei), g - enth. Milch einschl. Laktose, h - enth. Schalenfrüchte, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf, k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m - enth. Lupinen, n - enth. Weichtiere, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Dinkel, a6 - enth. Kamut, h1 - enth. Mandeln, h2 - enth. Haselnuss, h3 - enth. Walnuss, h4 - enth. Cashewnuss, h5 - enth. Pekannuss, h6 - enth. Paranuss, h7 - enth. Pistazie, h8 - enth. Macadamianuss