

KW 39	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 27.9	Currywurst (Geflügel, Currysoße) <sup>3, 8, 11, i, j</sup> Bio- Kartoffelpüree <sup>9</sup> Kopfsalat, Kräuterdressing	Bio- Kartoffeltaschen mit Spinat (vegan) <sup>a</sup> Bio- Ratatouille (Paprika, Zucchini, Aubergine) Kopfsalat, Kräuterdressing	Currywurst (Geflügel, Currysoße) <sup>3, 8, 11, i, j</sup> Bio- Kartoffelpüree <sup>9</sup> Kopfsalat, Kräuterdressing	Nektarine
Di. 28.9	Bio- Käse- Tortellini (Ricotta, Spinat) <sup>a, c, g, i, a1</sup> Bio- Tomatensoße <sup>a, g, a1</sup> Lollosalat, Möhrenrohkost, Cocktailsoße <sup>c, g, j</sup>	Vegetarische Paprikaschote <sup>a, i, j, a1</sup> (Weizen, Erbsen) Bio- Tomatensoße <sup>a, g, a1</sup> Bio- Vollkornreis Lollosalat, Möhrenrohkost,	Bio- Käse- Tortellini (Ricotta, Spinat) <sup>a, c, g, i, a1</sup> Bio- Tomatensoße <sup>a, g, a1</sup> Lollosalat, Möhrenrohkost, Cocktailsoße <sup>c, g, j</sup>	Bio- Brombeerquark <sup>9</sup>
Mi. 29.9	Rinderbraten Bratensoße <sup>a, a1, a3</sup> Bio- Kohlrabi <sup>9</sup> Bio- Salzkartoffeln <sup>3</sup>	Bio- Lauchquiche <sup>c, g, a3, a5</sup> Bio- Kräuterquark <sup>9</sup> Tomaten- Gurkensalat mit Feta, Essig- Öl <sup>9</sup>	Rinderbraten Bratensoße <sup>a, a1, a3</sup> Bio- Kohlrabi <sup>9</sup> Bio- Salzkartoffeln <sup>3</sup>	Bio- Banane
Do. 30.9	Kabeljau, gedünstet <sup>d</sup> Zitronen Buttersoße <sup>a, g, j, a1, a3</sup> Bio- ZucchiniGemüse <sup>i</sup> Bio- Parboiledreis	Camembert, paniert, gebacken <sup>a, g, a1</sup> Wildpreiselbeersoße Bio- ZucchiniGemüse <sup>i</sup> Bio- Salzkartoffeln <sup>3</sup>	Kabeljau, gebraten <sup>d</sup> Zitronen Buttersoße <sup>a, g, j, a1, a3</sup> Bio- ZucchiniGemüse <sup>i</sup> Bio- Parboiledreis	Wassermelone
Fr. 1.10	Bio- Erbseneintopf <sup>3, i</sup> (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Porree) Bio- Tofu- Wiener <sup>a, f, h, i, j, k, a1, h1</sup> Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen <sup>a, k, a1, a3, a4</sup>	Champignon- Blätterteigtasche <sup>a, c, g, i, a1</sup> Bio- Bechamel <sup>a, g, a1</sup> Bio- Kartoffelpüree <sup>9</sup> Endiviensalat, Joghurtsoße <sup>9</sup>	Bio- Erbseneintopf <sup>3, i</sup> (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Porree) Rindswurst <sup>2, 4, 8, 11, 44, 50</sup> Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen <sup>a, k, a1, a3, a4</sup>	Bio- Erdbeer-Buttermilch <sup>9</sup>
Sa. 2.10	Bio- Lasagne, vegetarisch <sup>a, g, a1</sup> (Tomate, Paprika, Zucchini, Käse) Eisbergsalat, Frenchdressing <sup>g, j</sup>	Bio- Lasagne, vegetarisch <sup>a, g, a1</sup> (Tomate, Paprika, Zucchini, Käse) Eisbergsalat, Frenchdressing <sup>g, j</sup>	Lasagne Bolognese <sup>a, c, g, i, a1, 60</sup> (Rind, Tomate, Zwiebel, Käse) Eisbergsalat, Frenchdressing <sup>g, j</sup>	Eiscreme <sup>1, a, f, g, a1, a2</sup>
So. 3.10	Griechische Hirtenpfanne <sup>a, g, a1</sup> (Nudeln, Paprika, Bohne, Salzlakenkäse) Bio- Sauerrahmsoße <sup>9</sup> Tomatensalat, Essig- Öl	Griechische Hirtenpfanne <sup>a, g, a1</sup> (Nudeln, Paprika, Bohne, Salzlakenkäse) Bio- Sauerrahmsoße <sup>9</sup> Tomatensalat, Essig- Öl	Putensteak, gebraten Geflügelsoße <sup>a, a1, a3</sup> Bio- Kaisergemüse <sup>i</sup> Bio- Salzkartoffeln <sup>3</sup>	Birne

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 Jodsalt, 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbtabilisiert

**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