

KW 50	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 13.12	Bio Tofu Schnitzel, natur <sup>f</sup> Bio- Vollkornspiralnudeln (Weizen) <sup>a1</sup> Bio- Weißkrautsalat, Vinaigrette	Bio Tofu Schnitzel, natur <sup>f</sup> Bio- Vollkornspiralnudeln (Weizen) <sup>a1</sup> Bio- Weißkrautsalat, Vinaigrette	Bio- Haschee vom Rind Bio- Vollkornspiralnudeln (Weizen) <sup>a1</sup> Bio- Weißkrautsalat, Vinaigrette	Bio- Apfel
Di. 14.12	Bio- Grünkernfrikadelle <sup>a</sup> Bio- Rahmsoße <sup>a, g</sup> Bio- Kohlrabi <sup>g</sup> Bio- Vollkornreis	Bio Polenta- Käseschnitte (Mais, Gouda) <sup>c, g</sup> Bio- Rahmsoße <sup>a, g</sup> Bio- Kohlrabi <sup>g</sup> Bio- Vollkornreis	Bio- Grünkernfrikadelle <sup>a</sup> Bio- Rahmsoße <sup>a, g</sup> Bio- Kohlrabi <sup>g</sup> Bio- Vollkornreis	Bio- Waldbeeren- joghurt <sup>g</sup>
Mi. 15.12	Hähnchenbrust, natur, gebraten Bio- Bratensoße Bio-Stampfkartoffeln (Milch) <sup>3, g</sup> Endiviensalat, Joghurtsoße <sup>g</sup>	Sellerieschnitzel (Sellerie, Weizen) <sup>a, i, a1</sup> Bio- Bratensoße Bio-Stampfkartoffeln (Milch) <sup>3, g</sup> Endiviensalat, Joghurtsoße <sup>g</sup>	Hähnchenbrustschnitzel, paniert <sup>a, a1</sup> Bio- Bratensoße Bio-Stampfkartoffeln (Milch) <sup>3, g</sup> Endiviensalat, Joghurtsoße <sup>g</sup>	Mandarinen
Do. 16.12	Seelachs, gedünstet <sup>d</sup> Bio- Kräutersoße <sup>a, g, i, a1</sup> Bio- Möhregemüse Bio- Salzkartoffeln <sup>3</sup>	Eieromelette <sup>c, g</sup> Bio- Kräutersoße <sup>a, g, i, a1</sup> Bio- Möhregemüse Bio- Salzkartoffeln <sup>3</sup>	Panierter Seelachs, gebacken <sup>a, d,</sup> <sup>a1</sup> Bio- Kräutersoße <sup>a, g, i, a1</sup> Bio- Möhregemüse Bio- Salzkartoffeln <sup>3</sup>	Zimtstern (Eiscreme) <sup>f,</sup> <sup>g</sup>
Fr. 17.12	Bio- Schnittbohnsuppe, Rindfleisch <sup>3, i</sup> (Karotten, Porree, Sellerie) Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen <sup>a, k,</sup> <sup>a1, a3, a4</sup>	Bio- Spinatravioli (Spinat, Sahne, Ei) <sup>a, c, g, a1</sup> Bio- Käsesoße <sup>a, g, a1</sup> Tomatensalat, Essig- Öl	Bio- Schnittbohnsuppe, Rindfleisch <sup>3, i</sup> (Karotten, Porree, Sellerie) Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen <sup>a, k,</sup> <sup>a1, a3, a4</sup>	Bio- Heidelbeer- shake <sup>g</sup>
Sa. 18.12	Bio-Gnocchi, Spinat, Champignon <sup>a, g, i, a1, 53</sup> Eisbergsalat, Vinaigrette <sup>g</sup>	Bio-Gnocchi, Spinat, Champignon <sup>a, g, i, a1, 53</sup> Eisbergsalat, Vinaigrette <sup>g</sup>	Rinderroulade <sup>a, j, a1</sup> Bratensoße <sup>a, a1, a3</sup> Bio- Rotkohl Bio- Salzkartoffeln <sup>3</sup>	Bio- Birne
So. 19.12	Vegetarische Paprikaschote <sup>a, i, j,</sup> <sup>a1</sup> (Weizen, Erbsen, Mais) Bio- Tomaten- Soße <sup>a, a1</sup> Bio- Salzkartoffeln <sup>3</sup> Kopfsalat Kräuter dressing	Vegetarische Paprikaschote <sup>a, i, j,</sup> <sup>a1</sup> (Weizen, Erbsen, Mais) Bio- Tomaten- Soße <sup>a, a1</sup> Bio- Salzkartoffeln <sup>3</sup> Kopfsalat Kräuter dressing	Bio- Vollkornbratling (Hafer, Buchweizen) <sup>a, a4, a5</sup> Bio- Tomaten- Soße <sup>a, a1</sup> Bio- Salzkartoffeln <sup>3</sup> Kopfsalat Kräuter dressing	Banane

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 Jodsatz, 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