

KW 2	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 10.01.22	Schweinegeschnetzeltes "Gyros Art" <sup>a,a1,a3</sup> Bio- Parboiledreis Weißkrautsalat, Vinaigrette	Vegetarische Paprikaschote, gefüllt (Weizen, Erbsen, Mais) <sup>a,a1,i,j</sup> Bio- Tomaten- Soße <sup>i</sup> Bio- Parboiledreis Weißkrautsalat, Vinaigrette	Putenstreifen "Gyros Art" <sup>a,a1,a3</sup> Bio- Parboiledreis Weißkrautsalat, Vinaigrette	Mandarinen
Di. 11.01.22	Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) <sup>a,a1</sup> Bio- Pestosoße Gurkensalat, Essig, Öl, Dill	Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) <sup>a,a1</sup> Bio- Pestosoße Gurkensalat, Essig, Öl, Dill	Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) <sup>a,a1</sup> Bio- Tomaten- Soße <sup>i</sup> Gurkensalat, Essig, Öl, Dill Bio- Parmesan (Hartkäse)	Bio- Bananen-Quark <sup>g</sup>
Mi. 12.01.22	Bio- Serbische Bohnensuppe (Möhren, Lauch, Kartoffeln, Sellerie) <sup>i</sup> Vegetarische Wiener Würstchen <sup>2,3,8</sup> Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen <sup>a,a1,a3,a4,k</sup>	Bio- Käsespätzle, Röstzwiebeln, Gouda <sup>a,a1,c,g</sup> Lollosalat, Joghurtssoße	Bio- Serbische Bohnensuppe (Möhren, Lauch, Kartoffeln, Sellerie) <sup>i</sup> Vegetarische Wiener Würstchen <sup>2,3,8</sup> Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen <sup>a,a1,a3,a4,k</sup>	Bio- Apfel
Do. 13.01.22	Alaska- Seelachs, gedünstet <sup>d</sup> Bio- Kräutersoße <sup>a,a1,g,i</sup> Bio- Salzkartoffeln Bio- Möhrengemüse	Champignon-Blätterteigtasche <sup>a,a1,c,g,i</sup> Bio- Kräutersoße <sup>a,a1,g,i</sup> Bio- Salzkartoffeln Kopfsalat, Kräuterdressing	Panierter Seelachs, gebacken <sup>d</sup> Bio- Kräutersoße <sup>a,a1,g,i</sup> Bio- Salzkartoffeln Bio- Möhrengemüse	Bio- Vanille-Pudding <sup>g</sup>
Fr. 14.01.22	Bio- Käse- Tortellini (Ricotta, Spinat) <sup>i</sup> Bio- Käsesoße <sup>a,a1,g</sup> Tomatensalat, Essig- Öl	Dampfnudeln Vanillesoße <sup>1,a,a1,c,g</sup>	Bio- Käse- Tortellini (Ricotta, Spinat) <sup>i</sup> Bio- Käsesoße <sup>a,a1,g</sup> Tomatensalat, Essig- Öl	Bio- Heidelbeer-Shake <sup>g</sup>
Sa. 15.01.22	Bio- Kartoffel-Gemüsepfanne (Möhren, Blumenkohl, Bohnen, Paprika) Soße <sup>a,a1,a3,g</sup> Möhrenrohkost, Vinaigrette	Bio- Kartoffel-Gemüsepfanne (Möhren, Blumenkohl, Bohnen, Paprika) Soße <sup>a,a1,a3,g</sup> Möhrenrohkost, Vinaigrette	Hähnchenroulade (Brokkoli, Schmelzkäse) <sup>2,a,a1,g,i,j</sup> Geflügelsoße <sup>a,a1,a3</sup> Bio- Salzkartoffeln Möhrenrohkost, Vinaigrette	Orange
So. 16.01.22	Bio- Penne Rigate mit Vollkornweizen <sup>a,a1</sup> Bio- Tomaten- Soße <sup>i</sup> Eisbergsalat, Frenchdressing <sup>g,j</sup> Bio- Parmesan (Hartkäse)	Bio- Penne Rigate mit Vollkornweizen <sup>a,a1</sup> Bio- Tomaten- Soße <sup>i</sup> Eisbergsalat, Frenchdressing <sup>g,j</sup> Bio- Parmesan (Hartkäse)	Rinderbraten Bratensoße <sup>a,a1,a3</sup> Bio- Kartoffelpüree <sup>g</sup> Bio- Rotkohl <sup>3</sup>	Bio- Erdbeer-Joghurt <sup>g</sup>

**Zusatzstoffe/  
Allergene:**

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k = Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse



DE-Öko-007

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

Die Menülinie Schule + Essen = Note 1  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.