

KW 24	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 13.06.22	Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) ^{a,a1} Bio- Linsenbolognese (Rote Linsen, Tomaten, Möhre, Sellerie, Lauch) ⁱ Gurkensalat, Essig, Öl, Dill Bio- Parmesan (Hartkäse)	Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) ^{a,a1} Bio- Pestosoße (Olivenöl, Parmesan, Basilikum) Gurkensalat, Essig, Öl, Dill	Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) ^{a,a1} Bio- Linsenbolognese (Rote Linsen, Tomaten, Möhre, Sellerie, Lauch) ⁱ Gurkensalat, Essig, Öl, Dill Bio- Parmesan (Hartkäse)	Bio- Apfel
Di. 14.06.22	Schweinegeschnetzeltes, Champignonsoße ^{a,a1,a3} Bio- Vollkornreis Lollosalat, Joghurtsoße ^g	Vegetarischer Crepe (Frischkäse, Tomaten, Linsen) ^{a,a1,c,g} Bio- Pilzrahmsoße ^g Bio- Vollkornreis Lollosalat, Joghurtsoße ^g	Putengeschnetzeltes, Champignonsoße ^{a,a1,a3,i} Bio- Vollkornreis Lollosalat, Joghurtsoße ^g	Bio- Erdbeer-Joghurt ^g
Mi. 15.06.22	Seelachs, gedünstet ^d Bio- Tomaten- Soße Bio- Salzkartoffeln ³ Kopfsalat, Kräuterdressing	Weizen- Blumenkohlbratling mit Gouda ^{a,a1,c,g,i} Bio- Tomaten- Soße Bio- Salzkartoffeln ³ Kopfsalat, Kräuterdressing	Seelachs, gebraten ^d Bio- Tomaten- Soße Bio- Salzkartoffeln ³ Kopfsalat, Kräuterdressing	Bio- Banane
Do. 16.06.22	Bio- Canneloni Ricotta Spinat ^{a,a1,g} Bio- Käsesoße ^{a,a1,g} Tomatensalat, Essig- Öl	Bio- Canneloni Ricotta Spinat ^{a,a1,g} Bio- Käsesoße ^{a,a1,g} Tomatensalat, Essig- Öl	Bio- Canneloni Ricotta Spinat ^{a,a1,g} Bio- Käsesoße ^{a,a1,g} Tomatensalat, Essig- Öl	Bio- Himbeer-Quark ^g
Fr. 17.06.22	Bio- Erbseneintopf ^f Vegetarische Wiener Würstchen ^{1,c} Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Bio- Gemüseintopf, Nudeln (Möhre, Bohnen, Erbsen, Sellerie, Lauch) ^{a,a1,i} Vegetarische Wiener Würstchen ^{1,c} Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Bio- Erbseneintopf ^f Vegetarische Wiener Würstchen ^{1,c} Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Bio- Heidelbeer-Shake ^g
Sa. 18.06.22	Bio- Hirse-Gemüsepfanne (Hirse, Möhren, Blumenkohl, Bohnen) ^f Bio- Bechamel ^{a,a1,g} Möhrenrohkost, Vinaigrette	Bio- Hirse-Gemüsepfanne (Hirse, Möhren, Blumenkohl, Bohnen) ^f Bio- Bechamel ^{a,a1,g} Möhrenrohkost, Vinaigrette	Bio- Hirse- Gemüsepfanne (Hirse, Möhren, Blumenkohl, Bohnen) ^f Bio- Bechamel ^{a,a1,g} Möhrenrohkost, Vinaigrette	Trauben
So. 19.06.22	Vegetarische Frühlingsrolle (Weißkohl, Champignons, Blumenkohl, Erbsen) ^{a,a1,c} Süß- Sauer Soße ^{1,i} Bio- Salzkartoffeln ³ Eisbergsalat, Frenchdressing ^{g,j}	Vegetarische Frühlingsrolle (Weißkohl, Champignons, Blumenkohl, Erbsen) ^{a,a1,c} Süß- Sauer Soße ^{1,i} Bio- Salzkartoffeln ³ Eisbergsalat, Frenchdressing ^{g,j}	Vegetarische Frühlingsrolle (Weißkohl, Champignons, Blumenkohl, Erbsen) ^{a,a1,c} Süß- Sauer Soße ^{1,i} Bio- Salzkartoffeln ³ Eisbergsalat, Frenchdressing ^{g,j}	Pflaumen
Zusatzstoffe/ Allergene:	1 = mit Farbstoff/en, 3 = mit Antioxidationsmittel, 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, f = Sojabohnen 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.