

KW 28	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 11.07.22	Bio- Gnocchi mit Gemüse (Mais, Bohnen, Brokkoli, Blumenkohl, Möhre) ^{g,i} Bio- Pilzrahmsoße ^g Karottensalat, Essig & Öl	Bio- Tofugeschnetzeltes, Currysoße (Paprika, Zucchini, Bohnen) ^{a,a1,a3,f,g} Bio- Vollkornreis Karottensalat, Essig & Öl	Bio- Gnocchi mit Gemüse (Mais, Bohnen, Brokkoli, Blumenkohl, Möhre) ^{g,i} Bio- Pilzrahmsoße ^g Karottensalat, Essig & Öl	Nektarine
Di. 12.07.22	Schweinegeschnetzeltes, Currysoße ^{a,a1,g,i} Bio- Vollkornreis Lollo salat, Joghurtsoße ^g	Bio- Rosmarinkartoffeln ³ Bio- Kräuterquark ^g Lollo salat, Joghurtsoße ^g	Putengeschnetzeltes, Currysoße ^{a,a1,g,i} Bio- Vollkornreis Lollo salat, Joghurtsoße ^g	Bio- Brombeer-Quark ^g
Mi. 13.07.22	Seehecht gebraten ^{a,a1,d} Bio- Stampfkartoffeln (Milch) ^{3,g} Bio- Rahmspinat ^g	Bio- Süßkartoffelgratin (Sahne, Kartoffel, Parmesan) ^g Bio- Paprikasoße ^{a,a1,g} Bio- Grünkernfrikadelle Gurkensalat, Essig, Öl, Dill	Fischstäbchen ^{a,a1,d} Bio- Stampfkartoffeln (Milch) ^{3,g} Bio- Rahmspinat ^g	Bio- Milchreis ^g
Do. 14.07.22	Bio- Vegetarische Lasagne Bolognese (Sonnenblumenhack, Tomate, Zwiebel, Gouda) ^{a,a1,c,g,i,j} Kopfsalat, Kräuterdressing	Bio- Kartoffel-Blumenkohlauf (Bechamel, Gouda) ^{a,a1,g} Kopfsalat, Kräuterdressing	Bio- Vegetarische Lasagne Bolognese (Sonnenblumenhack, Tomate, Zwiebel, Gouda) ^{a,a1,c,g,i,j} Kopfsalat, Kräuterdressing	Bio- Apfel
Fr. 15.07.22	Bio- Graupeneintopf (Möhre, Sellerie, Kartoffel, Bohnen) ^{a3,g,i} Vegetarische Wiener Würstchen ^{1,c} Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Bio- Gemüseintopf, Reis (Möhre, Bohnen, Erbsen, Sellerie, Lauch) ⁱ Vegetarische Wiener Würstchen ^{1,c} Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Bio- Graupeneintopf (Möhre, Sellerie, Kartoffel, Bohnen) ^{a3,g,i} Vegetarische Wiener Würstchen ^{1,c} Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Bio- Himbeer-Buttermilch ^g
Sa. 16.07.22	Bio- Falafelbällchen (Kichererbsen) ^{a,a1} Bio- Joghurt- Dip (mit Knoblauch) ^g Bio- Salzkartoffeln ³ Bio- Erbsen ^{a,a1,g}	Bio- Falafelbällchen (Kichererbsen) ^{a,a1} Bio- Joghurt- Dip (mit Knoblauch) ^g Bio- Salzkartoffeln ³ Bio- Erbsen ^{a,a1,g}	Bio- Falafelbällchen (Kichererbsen) ^{a,a1} Bio- Joghurt- Dip (mit Knoblauch) ^g Bio- Salzkartoffeln ³ Bio- Erbsen ^{a,a1,g}	Bio- Birne
So. 17.07.22	Bio- Thailändische Reispfanne (Zuckererbsen, Bambussprossen, Paprika, Pilze, Sojabohne) ^f Currysoße ^g Eisbergsalat, Frenchdressing ^{g,i}	Bio- Thailändische Reispfanne (Zuckererbsen, Bambussprossen, Paprika, Pilze, Sojabohne) ^f Currysoße ^g Eisbergsalat, Frenchdressing ^{g,i}	Bio- Thailändische Reispfanne (Zuckererbsen, Bambussprossen, Paprika, Pilze, Sojabohne) ^f Currysoße ^g Eisbergsalat, Frenchdressing ^{g,i}	Bio- Erdbeer-Joghurt ^g


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



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

DE-Öko-007

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.