

KW 3	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 17.01.22	Bio- Haschee vom Rind ^{a,a1,a3} Bio- Vollkornspiralnudeln (Weizen) Rotkrautsalat mit Essig, Öl	Bio- Tofugeschnetzeltes (Paprika, Zucchini, Bohnen) ^{a,a1,a3,f} Bio- Vollkornspiralnudeln (Weizen) Rotkrautsalat mit Essig, Öl	Bio- Haschee vom Rind ^{a,a1,a3} Bio- Vollkornspiralnudeln (Weizen) Kopfsalat, Cocktailsoße ^{c,g,j}	Mandarinen
Di. 18.01.22	Griechische Hirtenpfanne (Nudelreis, Salzlakenkäse, Bohnen, Paprika, Oliven) ^{a,a1,g} Bio- Joghurt- Dip (mit Knoblauch) ^g Endiviensalat, Kräuterdressing ^g	Bio- Gemüsemaultaschen (Karotten, Spinat, Erbsen, Brokkoli) ^{a,a1,c,i} Endiviensalat, Kräuterdressing ^g	Griechische Hirtenpfanne (Nudelreis, Salzlakenkäse, Bohnen, Paprika, Oliven) ^{a,a1,g} Bio- Joghurt- Dip (mit Knoblauch) ^g Endiviensalat, Kräuterdressing ^g	Bio- Erdbeer-Quark ^g
Mi. 19.01.22	Wildlachsfilet gedünstet ^d Bio- Tomaten-Sahnesoße ^{g,i} Bio- Vollkornreis Bio- Zucchini Gemüse	Vegetarisch gefüllte Zucchini (Reis, Paprika, Aubergine, Gouda) ^g Bio- Tomaten-Sahnesoße ^{g,i} Bio- Vollkornreis Kopfsalat, Cocktailsoße ^{c,g,j}	Wildlachsfilet gedünstet ^d Bio- Tomaten-Sahnesoße ^{g,i} Bio- Vollkornreis Bio- Zucchini Gemüse	Bio- Apfel
Do. 20.01.22	Gemüse-Vollkornfrikadelle (Weizen) Soße ^{a,a1,a3,g} Bio- Nudelsalat (Möhre, Erbse, Paprika) ^{3,a,a1,c,i}	Brokkoli- Nuss-Ecke ^{a,a1,a4,h,h1,h2,i} Bio- Paprikasoße ^{a,a1,g} Bio- Nudelsalat (Möhre, Erbse, Paprika) ^{3,a,a1,c,i}	Gemüse- Vollkornfrikadelle (Weizen) Soße ^{a,a1,a3,g} Bio- Nudelsalat (Möhre, Erbse, Paprika) ^{3,a,a1,c,i}	Eiscreme ^{1,f,g}
Fr. 21.01.22	Bio- Linseneintopf (Kartoffeln, Möhre, Sellerie, Lauch) ⁱ Bio- Tofuwienersuppe ^{a1,a4,f} Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Kaiserschmarrn ^{a,a1,c,g} Vanillesoße ^{1,g}	Bio- Linseneintopf (Kartoffeln, Möhre, Sellerie, Lauch) ⁱ Rindswursteinlage ^{2,3,8} Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Birne
Sa. 22.01.22	Weizen-Blumenkohlbratling mit Gouda ^{a,a1,c,g,i} Bio- Paprikasoße ^{a,a1,g} Bio- Salzkartoffeln Bio- Schnittbohnen	Weizen-Blumenkohlbratling mit Gouda ^{a,a1,c,g,i} Bio- Paprikasoße ^{a,a1,g} Bio- Salzkartoffeln Bio- Schnittbohnen	Putenspießbraten Bio- Paprikasoße ^{a,a1,g} Bio- Salzkartoffeln Bio- Schnittbohnen	Bio- Kirsch-Joghurt ^g
So. 23.01.22	Bio- Spaghetti al Forno, überbacken (Gouda, Möhre, Sellerie, Lauch) ^{a,a1,g} Kopfsalat, Möhrenrohkost, Essig, Öl	Bio- Spaghetti al Forno, überbacken (Gouda, Möhre, Sellerie, Lauch) ^{a,a1,g} Kopfsalat, Möhrenrohkost, Essig, Öl	Spaghetti Bolognese al Forno, überbacken (Rind, Tomate, Gouda) ^{a,a1,g} Kopfsalat, Möhrenrohkost, Essig, Öl	Orange
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, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, 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.