

KW 38	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 19.09.22	3 gefüllte Kartoffeltaschen (Frischkäse, Sauerrahm) ⁹ Bio- Ratatouille (Paprika, Zucchini, Aubergine) Kopfsalat, Kräuterdressing	3 gefüllte Kartoffeltaschen (Frischkäse, Sauerrahm) ⁹ Bio- Ratatouille (Paprika, Zucchini, Aubergine) Kopfsalat, Kräuterdressing	Geflügel Currywurst mit Soße ^{11,3,8,a,a1,a3,i,j} Bio- Risi- Bisi (Parboiled) Kopfsalat, Kräuterdressing	Pflaumen
Di. 20.09.22	Bio- Spinatravioli (Spinat, Sahne, Ei) ^{a,a1,c,g} Bio- Tomaten- Soße Lollosalat, Cocktailsoße ^{c,g,j}	Bio- Gemüse- Käse- Frikadelle ^{a,a1,g} Bio- Tomaten- Soße Bio- Vollkornreis Lollosalat, Cocktailsoße ^{c,g,j}	Bio- Spinatravioli (Spinat, Sahne, Ei) ^{a,a1,c,g} Bio- Tomaten- Soße Lollosalat, Cocktailsoße ^{c,g,j}	Bio- Orangen- Quark ⁹
Mi. 21.09.22	Brokkoli- Nuss- Ecke ^{a,a1,a4,h,h1,h2,i} Bio- Waldpilz- Soße ⁹ Bio-Stampfkartoffeln (Milch) ^{3,g} Bio- Kohlrabi ⁹	Brokkoli- Nuss- Ecke ^{a,a1,a4,h,h1,h2,i} Bio- Waldpilz- Soße ⁹ Bio-Stampfkartoffeln (Milch) ^{3,g} Bio- Kohlrabi ⁹	Bio- Kartoffelreibekuchen Bio- Apfelmus Möhrenrohkost, Vinaigrette	Bio- Banane
Do. 22.09.22	Seelachs, gedünstet ^d Bio- Kräutersoße ^{a,a1,g,i} Bio- Salzkartoffeln ³ Bio- Bohnensalat, Essig- Öl	Camembert paniert gebacken ^{a,a1,g} Wildpreiselbeersoße ⁹ Bio- Salzkartoffeln ³ Bio- Bohnensalat, Essig- Öl	Seelachs, gebraten ^d Bio- Kräutersoße ^{a,a1,g,i} Bio- Salzkartoffeln ³ Bio- Bohnensalat, Essig- Öl	Bio- Schokolade n- pudding ⁹
Fr. 23.09.22	Bio- Schnittbohnsuppe mit Kartoffeln, Möhre, Sellerie, Lauch ⁱ Vegetarische Wiener Würstchen ^{1,c} Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Bio- Chili sin carne (Tofu, Paprika, Kidney, Mais, Sauerrahm) ^{a,a1,f,g} Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Bio- Schnittbohnsuppe mit Kartoffeln, Möhre, Sellerie, Lauch ⁱ Vegetarische Wiener Würstchen ^{1,c} Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Bio- Himbeer- Buttermilch ⁹
Sa. 24.09.22	Vegetarische Frühlingsrolle (Weißkohl, Champignons, Blumenkohl, Erbsen) ^{a,a1,c} Süß- Sauer Soße ^{1,i} Bio- Parboiledreis Chinakohlsalat, Joghurtsoße	Vegetarische Frühlingsrolle (Weißkohl, Champignons, Blumenkohl, Erbsen) ^{a,a1,c} Süß- Sauer Soße ^{1,i} Bio- Parboiledreis Chinakohlsalat, Joghurtsoße	Vegetarische Frühlingsrolle (Weißkohl, Champignons, Blumenkohl, Erbsen) ^{a,a1,c} Süß- Sauer Soße ^{1,i} Bio- Parboiledreis Chinakohlsalat, Joghurtsoße	Honigmelone
So. 25.09.22	Bio- Nudelauflauf, überbacken (Vollkornnudeln, Brokkoli, Tomaten, Gouda) ^{a,a1,g} Eisbergsalat, Frenchdressing ^{g,j}	Bio- Nudelauflauf, überbacken (Vollkornnudeln, Brokkoli, Tomaten, Gouda) ^{a,a1,g} Eisbergsalat, Frenchdressing ^{g,j}	Bio- Nudelauflauf, überbacken (Vollkornnudeln, Brokkoli, Tomaten, Gouda) ^{a,a1,g} Eisbergsalat, Frenchdressing ^{g,j}	Birne

Zusatzstoffe/
Allergene:

1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 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



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 Schulpflege und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Jedes Menü servieren wir Ihnen auch püriert.