

KW 39	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 26.09.22	Bio- Vollkorn-Gemüsenudeln (Möhre, Bohnen, Sellerie, Porree) ^{a,a1,i} Bio- Kräutersoße ^{a,a1,g,i} Lollo Salat, Joghurtsoße ⁹	Bio- Vollkorn-Gemüsenudeln (Möhre, Bohnen, Sellerie, Porree) ^{a,a1,i} Bio- Kräutersoße ^{a,a1,g,i} Lollo Salat, Joghurtsoße ⁹	Hähnchenbrust, natur, gebraten Jägersoße (Pilzsoße) ^{a,a1,a3,g} Bio- Vollkornreis Bio- Blumenkohl	Bio- Apfel
Di. 27.09.22	Bio- Polenta-Käseschnitte (Mais, Gouda) ^{c,g} Bio- Tomaten- Soße Bio- Rote Bete Salat, Essig, Öl	Bio- Polenta-Käseschnitte (Mais, Gouda) ^{c,g} Bio- Tomaten- Soße Bio- Rote Bete Salat, Essig, Öl	Gemüse-Vollkornbratling ^{a,a1,c,i} Bio- Tomaten- Soße Bio- Spiralnudeln (Weizen) ^{a,a1} Bio- Rote Bete Salat, Essig, Öl	Bio- Himbeer-Joghurt ⁹
Mi. 28.09.22	Matjeshering "Hausfrauen Art" ^{2,3,9,a,a1,c,d,g,i} (Apfel, Zwiebel, Essiggurke) Bio- Salzkartoffeln ³	Eieromelett ^{c,g} Zitronen-Buttersoße ^{a,a1,a3,g,j} Bio- Salzkartoffeln ³ Bio- Brokkoli	Kabeljau, gebraten Zitronen- Buttersoße ^{a,a1,a3,g,j} Bio- Salzkartoffeln ³ Bio- Brokkoli	Eiscreme ^{1,f,g}
Do. 29.09.22	Vegetarische Frikadelle (Weizen, Erbsen, Mais) ^{a,a1,c} Rahmsoße ^{a,a1,a3,g} Bio- Stampfkartoffeln (Milch) ^{3,g} Sauerkraut	Bio- Reispfanne (Vollkorn, Pilze, Bambus, Erbsen, Mais, Porree) Rahmsoße ^{a,a1,a3,g} Chinakohlsalat, Thousand Island Dressing ^{c,g,j}	Vegetarische Frikadelle (Weizen, Erbsen, Mais) ^{a,a1,c} Rahmsoße ^{a,a1,a3,g} Bio- Stampfkartoffeln (Milch) ^{3,g} Sauerkraut	Bio- Heidelbeer-Quark ⁹
Fr. 30.09.22	Vegetarischer Gemüsestrudel (Erbsen, Möhren, Bohnen) Bio- Kräuterquark ⁹ Tomatensalat, Essig- Öl	Vegetarischer Gemüsestrudel (Erbsen, Möhren, Bohnen) Bio- Kräuterquark ⁹ Tomatensalat, Essig- Öl	Bio- Graupeneintopf (Möhre, Sellerie, Kartoffel, Bohnen) ^{a3,g,i} Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Bio- Banane
Sa. 01.10.22	Bio-Gnocchi- Spinat, Champignon- Auflauf, überbacken (Gouda) ^{9,i} Kopfsalat, Möhrenrohkost, Essig, Öl	Bio-Gnocchi- Spinat, Champignon- Auflauf, überbacken (Gouda) ^{9,i} Kopfsalat, Möhrenrohkost, Essig, Öl	Rinderroulade ^{a,a1,a3,j} Bratensoße ^{a,a1,a3} Bio- Salzkartoffeln ³ Bio- Möhrengemüse	Trauben
So. 02.10.22	Bio- Kartoffel- Gemüse-Gratin (Gouda, Möhre, Lauch) ^{9,i} Eisbergsalat, Frenchdressing ^{9,j}	Bio- Kartoffel- Gemüse-Gratin (Gouda, Möhre, Lauch) ^{9,i} Eisbergsalat, Frenchdressing ^{9,j}	Bio- Vegetarischer Nudelaufwurf (Möhre, Sellerie, Bohnen, Gouda) ^{a,a1,g,i} Eisbergsalat, Frenchdressing ^{9,j}	Bio- Birne

Zusatzstoffe/
Allergene:

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 9 = mit Süßungsmittel/n, 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.