








KW 44	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 31.10.22	Bio- Gnocchi mit Gemüse (Mais, Bohnen, Brokkoli, Blumenkohl, Möhre) ^{g,i} Bio- Pilzrahmsoße ^g Karottensalat, Essig & Öl	Bio- Tofugeschnetzeltes (Paprikasoße, Erbsen, Mais, Zucchini, Bohnen) ^{f,g} Bio- Vollkornreis Karottensalat, Essig & Öl	Bio- Gnocchi mit Gemüse (Mais, Bohnen, Brokkoli, Blumenkohl, Möhre) ^{g,i} Bio- Pilzrahmsoße ^g Karottensalat, Essig & Öl	Bio- Apfel 
Di. 01.11.22	Bio- Rosmarinkartoffeln ³ Bio- Kräuterquark ^g 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. 02.11.22	Bio- Erbseneintopf ^f Vegetarische Wiener Würstchen ^{1,c} Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Bio- Süßkartoffelgratin (Sahne, Kartoffel, Parmesan) ^g Bio- Paprikasoße ^{a,a1,g} Bio- Grünkernfrikadelle Gurkensalat, Essig, Öl, Dill	Bio- Erbseneintopf ^f Rindswursteinlage ^{2,3,8} Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Bio- Milchreis ^g 
Do. 03.11.22	Seehecht gebraten ^{a,a1,d} Bio- Stampfkartoffeln (Milch) ^{3,g} Bio- Rahmspinat ^g	Bio- Kartoffel-Blumenkohlauf (Bechamel, Gouda) ^g Kopfsalat, Kräuterdressing	Seehecht gebraten ^{a,a1,d} Bio- Stampfkartoffeln (Milch) ^{3,g} Bio- Rahmspinat ^g	Bio- Orange 
Fr. 04.11.22	Bio- Canneloni Ricotta Spinat ^{a,a1,g} Bio- Tomaten- Soße Bio- Bunter Salat (Tomate, Gurke, Mais, Bohnen, Essig und Öl) ^g	Bio- Gemüseintopf, Reis (Möhre, Bohnen, Erbsen, Sellerie, Lauch) ^l Vegetarische Wiener Würstchen ^{1,c} Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Bio- Canneloni Ricotta Spinat ^{a,a1,g} Bio- Tomaten- Soße Bio- Bunter Salat (Tomate, Gurke, Mais, Bohnen, Essig und Öl) ^g	Bio- Himbeer-Buttermilch ^g 
Sa. 05.11.22	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. 06.11.22	Bio- Thailändische Reispfanne (Zuckererbsen, Bambussprossen, Paprika, Pilze, Sojabohne) ^f Süß- Sauer Soße ^{1,i} Eisbergsalat, Frenchdressing ^{g,j}	Bio- Thailändische Reispfanne (Zuckererbsen, Bambussprossen, Paprika, Pilze, Sojabohne) ^f Süß- Sauer Soße ^{1,i} Eisbergsalat, Frenchdressing ^{g,j}	Bio- Thailändische Reispfanne (Zuckererbsen, Bambussprossen, Paprika, Pilze, Sojabohne) ^f Süß- Sauer Soße ^{1,i} Eisbergsalat, Frenchdressing ^{g,j}	Bio- Erdbeer-Joghurt ^g 


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), 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 mit dem  inklusive Dessert und dem Salatangebot entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Jedes Menü servieren wir Ihnen auch püriert.