








KW 45	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 07.11.22	Bio- Schupfnudel- Gemüsepfanne (Möhre, Brokkoli, Blumenkohl, Mais, Bohnen) <sup>a,a1,c,g,i</sup> Bio- Tomaten- Sahne- Soße <sup>g</sup> Gurkensalat, Essig, Öl, Dill	Sellerieschnitzel (Sellerie, Weizen) <sup>a,a1,i</sup> Bio- Vegane Bratensoße Bio- Vollkornweizennudeln <sup>a,a1</sup> Gurkensalat, Essig, Öl, Dill	Bio- Schupfnudel- Gemüsepfanne (Möhre, Brokkoli, Blumenkohl, Mais, Bohnen) <sup>a,a1,c,g,i</sup> Bio- Tomaten- Sahne- Soße <sup>g</sup> Gurkensalat, Essig, Öl, Dill	Mandarinen          
Di. 08.11.22	Rindergulasch <sup>a,a1,a3</sup> Bio- Stampfkartoffeln (Milch) <sup>3,g</sup> Bio- Rotkohl <sup>3</sup>	Bio- Tofu- Gyros <sup>f</sup> Bio- Tzatziki <sup>g</sup> Bio- Süßkartoffel- Pommes Bio- Bohnensalat, Essig- Öl	Rindergulasch <sup>a,a1,a3</sup> Bio- Stampfkartoffeln (Milch) <sup>3,g</sup> Bio- Rotkohl <sup>3</sup>	Bio- Kirsch- Quark <sup>g</sup>          
Mi. 09.11.22	Wildlachsfilet gedünstet <sup>d</sup> Bio- Kräutersoße <sup>a,a1,g,i</sup> Bio- Parboiledreis Bio- ZucchiniGemüse	Bio- Lauchquiche, vegetarisch <sup>a,a1,c,g</sup> Bio- Kräuterquark <sup>g</sup> Karottensalat, Essig & Öl	Gebratener Wildlachs <sup>d</sup> Bio- Kräutersoße <sup>a,a1,g,i</sup> Bio- Parboiledreis Bio- ZucchiniGemüse	Bio- Banane          
Do. 10.11.22	Döppekoche (Schwein) <sup>2,3,8,c</sup> Bio- Apfelmus Karottensalat, Essig & Öl	Bio- Döppekoche (Vegetarisch) <sup>c,g,i</sup> Bio- Apfelmus Karottensalat, Essig & Öl	Döppekoche (Rind) <sup>2,3,8,c</sup> Bio- Apfelmus Karottensalat, Essig & Öl	Bio- Grießpudding, Beerensoße <sup>a,a1,g</sup>          
Fr. 11.11.22	Bio- Kartoffel- Möhreneintopf mit Ingwer (Sellerie, Lauch) <sup>i</sup> Vegetarische Wiener Würstchen <sup>1,c</sup> Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen <sup>a,a1,a3,a4,k</sup>	Bio- Kartoffel- Möhreneintopf mit Ingwer (Sellerie, Lauch) <sup>i</sup> Vegetarische Wiener Würstchen <sup>1,c</sup> Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen <sup>a,a1,a3,a4,k</sup>	Bio- Chili sin carne (Tofu, Paprika, Kidney, Mais, Sauerrahm) <sup>a,a1,f,g</sup> Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen <sup>a,a1,a3,a4,k</sup>	Bio- Erdbeer- Joghurt- Shake <sup>g</sup>          
Sa. 12.11.22	Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) <sup>a,a1</sup> Bio- Pestoße (Olivenöl, Parmesan, Basilikum) <sup>g,h4</sup> Eisbergsalat, Frenchdressing <sup>g,j</sup>	Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) <sup>a,a1</sup> Bio- Pestoße (Olivenöl, Parmesan, Basilikum) <sup>g,h4</sup> Eisbergsalat, Frenchdressing <sup>g,j</sup>	Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) <sup>a,a1</sup> Bio- Pestoße (Olivenöl, Parmesan, Basilikum) <sup>g,h4</sup> Eisbergsalat, Frenchdressing <sup>g,j</sup>	Trauben          
So. 13.11.22	Bio- Vollkornbratling (Hafer, Buchweizen) <sup>a,a4,i</sup> Bio- Rahmsoße <sup>a,a1,a3,g</sup> Bio- Salzkartoffeln <sup>3</sup> Bio- Blumenkohl	Bio- Vollkornbratling (Hafer, Buchweizen) <sup>a,a4,i</sup> Bio- Rahmsoße <sup>a,a1,a3,g</sup> Bio- Salzkartoffeln <sup>3</sup> Bio- Blumenkohl	Bio- Vollkornbratling (Hafer, Buchweizen) <sup>a,a4,i</sup> Bio- Rahmsoße <sup>a,a1,a3,g</sup> Bio- Salzkartoffeln <sup>3</sup> Bio- Blumenkohl	Bio- Heidelbeer- Joghurt <sup>g</sup>          


**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), h4 = Kaschunüsse, 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 Salatbuffet 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.