


KW 46	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 14.11.22	Currybratwurst (Vegetarisch) <sup>11,a,a1,c,i,j</sup> Bio- Risi- Bisi (Parboiled) Kopfsalat, Kräuterdressing	3 gefüllte Kartoffeltaschen (Frischkäse, Sauerrahm) <sup>9</sup> Bio- Ratatouille (Paprika, Zucchini, Aubergine) Kopfsalat, Kräuterdressing	Currybratwurst (Vegetarisch) <sup>11,a,a1,c,i,j</sup> Bio- Risi- Bisi (Parboiled) Kopfsalat, Kräuterdressing	Pflaumen 
Di. 15.11.22	Bio- Spinatravioli (Spinat, Sahne, Ei) <sup>a,a1,c,g</sup> Bio- Tomaten- Soße Lollosalat, Cocktailsoße <sup>c,g,j</sup>	Bio- Gemüse- Käse- Frikadelle <sup>a,a1,g</sup> Bio- Tomaten- Soße Bio- Vollkornreis Lollosalat, Cocktailsoße <sup>c,g,j</sup>	Bio- Spinatravioli (Spinat, Sahne, Ei) <sup>a,a1,c,g</sup> Bio- Tomaten- Soße Lollosalat, Cocktailsoße <sup>c,g,j</sup>	Bio- Orangen-Quark <sup>9</sup> 
Mi. 16.11.22	Brokkoli- Nuss- Ecke <sup>a,a1,a4,h,h1,h2,i</sup> Bio- Waldpilz- Soße <sup>9</sup> Bio-Stampfkartoffeln (Milch) <sup>3,g</sup> Bio- Kohlrabi <sup>9</sup>	Brokkoli- Nuss- Ecke <sup>a,a1,a4,h,h1,h2,i</sup> Bio- Waldpilz- Soße <sup>9</sup> Bio-Stampfkartoffeln (Milch) <sup>3,g</sup> Bio- Kohlrabi <sup>9</sup>	Bio- Kartoffel- Gemüseauflauf (Brokkoli, Blumenkohl, Möhre, Bohnen, Gouda) <sup>a,a1,g</sup> Bio- Vollkorn- Linsen- Bratling (Rote Linsen, Hafer, Buchweizen) <sup>a,a4</sup> Bio- Waldpilz- Soße <sup>9</sup> Möhrenrohkost, Vinaigrette	Bio- Schokoladen- pudding <sup>9</sup> 
Do. 17.11.22	Seelachs, gedünstet <sup>d</sup> Bio- Kräutersoße <sup>a,a1,g,i</sup> Bio- Salzkartoffeln <sup>3</sup> Bio- Wirsinggemüse <sup>a,a1,g</sup>	Camembert paniert gebacken <sup>a,a1,g</sup> Wildpreiselbeersoße <sup>9</sup> Bio- Salzkartoffeln <sup>3</sup> Bio- Bohnensalat, Essig- Öl	Seelachs, gebraten <sup>d</sup> Bio- Kräutersoße <sup>a,a1,g,i</sup> Bio- Salzkartoffeln <sup>3</sup> Bio- Wirsinggemüse <sup>a,a1,g</sup>	Bio- Banane 
Fr. 18.11.22	Bio- Schnittbohnersuppe mit Rindfleisch, Kartoffeln, Möhre, Sellerie, Lauch <sup>i</sup> Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen <sup>a,a1,a3,a4,k</sup>	Bio- Gemüseintopf, Nudeln (Möhre, Bohnen, Erbsen, Sellerie, Lauch) <sup>a,a1,i</sup> Vegetarische Wiener Würstchen <sup>1,c</sup> Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen <sup>a,a1,a3,a4,k</sup>	Bio- Schnittbohnersuppe mit Rindfleisch, Kartoffeln, Möhre, Sellerie, Lauch <sup>i</sup> Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen <sup>a,a1,a3,a4,k</sup>	Bio- Himbeer-Buttermilch <sup>9</sup> 
Sa. 19.11.22	Vegetarische Frühlingsrolle (Weißkohl, Champignons, Blumenkohl, Erbsen) <sup>a,a1,c</sup> Süß- Sauer Soße <sup>1,i</sup> Bio- Parboiledreis Chinakohlsalat, Joghurtsoße	Vegetarische Frühlingsrolle (Weißkohl, Champignons, Blumenkohl, Erbsen) <sup>a,a1,c</sup> Süß- Sauer Soße <sup>1,i</sup> Bio- Parboiledreis Chinakohlsalat, Joghurtsoße	Kalbsrollbraten Bratensoße <sup>a,a1,a3</sup> Bio- Parboiledreis Chinakohlsalat, Joghurtsoße	Honigmelone 
So. 20.11.22	Bio- Nudelaufauf, überbacken (Vollkornnudeln, Brokkoli, Tomaten, Gouda) <sup>a,a1,g</sup> Eisbergsalat, Frenchdressing <sup>9,j</sup>	Bio- Nudelaufauf, überbacken (Vollkornnudeln, Brokkoli, Tomaten, Gouda) <sup>a,a1,g</sup> Eisbergsalat, Frenchdressing <sup>9,j</sup>	Bio- Nudelaufauf, überbacken (Vollkornnudeln, Brokkoli, Tomaten, Gouda) <sup>a,a1,g</sup> Eisbergsalat, Frenchdressing <sup>9,j</sup>	Birne 
Zusatzstoffe/ Allergene:	1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 3 = mit Antioxidationsmittel, 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, 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 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.