


KW 47	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 21.11.22	Hähnchenbrust, natur, gebraten Jägersoße (Pilzsoße) ^{a,a1,a3,g} Bio- Vollkornreis Bio- Blumenkohl	Bio- Vollkorn-Gemüsenudeln (Möhre, Bohnen, Sellerie, Porree) ^{a,a1,i} Bio- Kräutersoße ^{a,a1,g,i} Lollosalat, Joghurtssoße ^g	Hähnchenbrust, natur, gebraten Jägersoße (Pilzsoße) ^{a,a1,a3,g} Bio- Vollkornreis Bio- Blumenkohl	Bio- Apfel 
Di. 22.11.22	Matjeshering "Hausfrauen Art" ^{2,3,9,a,a1,c,d,g,i} (Apfel, Zwiebel, Essiggurke) Bio- Salzkartoffeln ³ Bio- Rote Bete Salat, Essig, Öl	Eieromelett ^{c,g} Zitronen-Buttersoße ^{a,a1,a3,g,j} Bio- Salzkartoffeln ³ Kopfsalat, Kräuterdressing	Schlemmerfilet, Kräuterauflage (Alaska-Seelachs) ^{a,a1,d} Zitronen- Buttersoße ^{a,a1,a3,g,j} Bio- Salzkartoffeln ³ Kopfsalat, Kräuterdressing	Bio- Himbeer-Joghurt ^g 
Mi. 23.11.22	Bio- Polenta-Käseschnitte (Mais, Gouda) ^{c,g} Bio- Tomaten- Soße Bio- Spiralnudeln (Weizen) ^{a,a1} Gurkensalat, Essig, Öl, Dill	Bio- Polenta-Käseschnitte (Mais, Gouda) ^{c,g} Bio- Tomaten- Soße Bio- Spiralnudeln (Weizen) ^{a,a1} Gurkensalat, Essig, Öl, Dill	Gemüse-Vollkornbratling ^{a,a1,c,i} Bio- Tomaten- Soße Bio- Spiralnudeln (Weizen) ^{a,a1} Gurkensalat, Essig, Öl, Dill	Eiscreme Erdbeer Vanille ^{1,g} 
Do. 24.11.22	Vegetarische Frikadelle (Weizen, Erbsen, Mais) ^{a,a1,c} Bio- Rahmsoße ^{a,a1,a3,g} Bio- Stampfkartoffeln (Milch) ^{3,g} Bio Sauerkraut	Bio- Reispfanne (Vollkorn, Pilze, Bambus, Erbsen, Mais, Porree) Currysoße ^g Chinakohlsalat, Thousand Island Dressing ^{c,g,j}	Bio- Rinderfrikadelle ^{a1,c} Bio- Rahmsoße ^{a,a1,a3,g} Bio- Stampfkartoffeln (Milch) ^{3,g} Bio Sauerkraut	Bio- Heidelbeer-Quark ^g 
Fr. 25.11.22	Bio- Graupeneintopf (Kartoffel, Möhre, Erbse, Sellerie, Bohnen) ^{a3,g,i} Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Vegetarischer Gemüsestrudel (Erbsen, Möhren, Bohnen) Bio- Kräuterquark ^g Tomatensalat, Essig- Öl	Bio- Graupeneintopf (Kartoffel, Möhre, Erbse, Sellerie, Bohnen) ^{a3,g,i} Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Bio- Banane 
Sa. 26.11.22	Bio-Gnocchi- Spinat, Champignon- Auflauf, überbacken (Gouda) ^{g,i} Endiviensalat, Kräuterdressing ^g	Bio-Gnocchi- Spinat, Champignon- Auflauf, überbacken (Gouda) ^{g,i} Endiviensalat, Kräuterdressing ^g	Rinderroulade ^{a,a1,a3,j} Bratensoße ^{a,a1,a3} Bio- Salzkartoffeln ³ Bio- Möhrengemüse	Trauben 
So. 27.11.22	Bio- Vegetarischer Nudelauf (Möhre, Sellerie, Bohnen, Gouda) ^{a,a1,g,i} Eisbergsalat, Frenchdressing ^{g,j}	Bio- Vegetarischer Nudelauf (Möhre, Sellerie, Bohnen, Gouda) ^{a,a1,g,i} Eisbergsalat, Frenchdressing ^{g,j}	Bio- Vegetarischer Nudelauf (Möhre, Sellerie, Bohnen, Gouda) ^{a,a1,g,i} Eisbergsalat, Frenchdressing ^{g,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, 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 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.