








KW 1	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 02.01.23	Bio- Schupfnudel- Gemüsepfanne (Möhre, Brokkoli, Blumenkohl, Mais, Bohnen) ^{a,a1,c,g,i} Bio- Tomaten- Sahne- Soße ⁹ Gurkensalat, Essig, Öl, Dill	Sellerieschnitzel (Sellerie, Weizen) ^{a,a1,i} Bio- Vegane Bratensoße Bio- Vollkornweizennudeln ^{a,a1} Gurkensalat, Essig, Öl, Dill	Bio- Schupfnudel- Gemüsepfanne (Möhre, Brokkoli, Blumenkohl, Mais, Bohnen) ^{a,a1,c,g,i} Bio- Tomaten- Sahne- Soße ⁹ Gurkensalat, Essig, Öl, Dill	Mandarinen 
Di. 03.01.23	Bio- Tofu- Gyros ^f Bio- Tzatziki ⁹ Bio- Parboiledreis Bio- Bohnensalat, Essig- Öl	Bio- Tofu- Gyros ^f Bio- Tzatziki ⁹ Bio- Parboiledreis Bio- Bohnensalat, Essig- Öl	Rindergulasch ^{a,a1,a3} Bio- Spiralnudeln (Weizen) ^{a,a1} Bio- Rotkohl ³	Bio- Kirsch- Quark ⁹ 
Mi. 04.01.23	Seehecht gebraten ^{a,a1,d} Bio- Salzkartoffeln ³ Bio- Rahmspinat ⁹	Bio- Lauchquiche, vegetarisch ^{a,a1,c,g} Bio- Kräuterquark ⁹ Karottensalat, Essig & Öl	Seehecht gebacken ^{a,a1,d} Bio- Salzkartoffeln ³ Bio- Rahmspinat ⁹	Bio- Banane 
Do. 05.01.23	Vegetarischer Hamburger, Weizenbrötchen, Tomate, Eisbergsalat ^{1,3,a,a1,c,f,g,j} Bio- Pommes frites Tomatenketchup ⁱ	Bio- Vollkorn- Linsen- Bratling (Rote Linsen, Hafer, Buchweizen) ^{a,a4} Bio- Kartoffelsalat (Essiggurke) ^{9,c,j} Tomatenketchup ⁱ	Hamburger (Rind, Weizenbrötchen, Eisberg, Tomate) ^{1,3,a,a1,g,j,k} Bio- Pommes frites Tomatenketchup ⁱ	Bio- Apfel 
Fr. 06.01.23	Bio- Kartoffel- Möhreneintopf mit Ingwer (Sellerie, Lauch) ⁱ Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Bio- Kartoffel- Möhreneintopf mit Ingwer (Sellerie, Lauch) ⁱ Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Bio- Chili sin carne (Tofu, Paprika, Kidney, Mais, Sauerrahm) ^{a,a1,f,g} Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Bio- Erdbeer- Joghurt- Shake ⁹ 
Sa. 07.01.23	Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) ^{a,a1} Bio- Pestoße (Olivenöl, Parmesan, Basilikum) ^{g,h4} Eisbergsalat, Frenchdressing ^{9,j}	Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) ^{a,a1} Bio- Pestoße (Olivenöl, Parmesan, Basilikum) ^{g,h4} Eisbergsalat, Frenchdressing ^{9,j}	Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) ^{a,a1} Bio- Pestoße (Olivenöl, Parmesan, Basilikum) ^{g,h4} Eisbergsalat, Frenchdressing ^{9,j}	Trauben 
So. 08.01.23	Bio- Vollkornbratling (Hafer, Buchweizen) ^{a,a4,i} Bio- Rahmsoße ^{a,a1,a3,g} Bio- Salzkartoffeln ³ Bio- Blumenkohl	Bio- Vollkornbratling (Hafer, Buchweizen) ^{a,a4,i} Bio- Rahmsoße ^{a,a1,a3,g} Bio- Salzkartoffeln ³ Bio- Blumenkohl	Bio- Vollkornbratling (Hafer, Buchweizen) ^{a,a4,i} Bio- Rahmsoße ^{a,a1,a3,g} Bio- Salzkartoffeln ³ Bio- Blumenkohl	Bio- Heidelbeer- Joghurt ⁹ 


**Zusatzstoffe/
Allergene:**

1 = mit Farbstoff/en, 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), 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.