









KW 2	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 09.01.23	Hähnchenbrust, natur, gebraten Bratensoße <sup>a,a1,a3</sup> Bio- Risi- Bisi (Parboiled) Kopfsalat, Kräuter dressing	3 gefüllte Kartoffeltaschen (Frischkäse, Sauerrahm) <sup>g</sup> Bio- Ratatouille (Paprika, Zucchini, Aubergine) Kopfsalat, Kräuter dressing	Hähnchenschenkel, gebacken Bratensoße <sup>a,a1,a3</sup> Bio- Risi- Bisi (Parboiled) Kopfsalat, Kräuterdressing	Pflaumen  
Di. 10.01.23	Bio- Spinatravioli (Spinat, Sahne, Ei) <sup>a,a1,c,g</sup> Bio- Tomaten- Soße Lollo salat, Cocktailsoße <sup>c,g,j</sup>	Bio- Gemüse- Käse- Frikadelle <sup>a,a1,g</sup> Bio- Tomaten- Soße Bio- Vollkornreis Lollo salat, Cocktailsoße <sup>c,g,j</sup>		Bio- Orangen- Quark <sup>g</sup>  
Mi. 11.01.23	Brokkoli- Nuss- Ecke <sup>a,a1,a4,h1,h2,i</sup> Bio- Waldpilz- Soße <sup>g</sup> Bio- Stampfkartoffeln (Milch) <sup>3,g</sup> Möhrenrohkost, Vinaigrette	Bio- Kartoffelreibekuchen Bio- Apfelmus Möhrenrohkost, Vinaigrette		Bio- Banane  
Do. 12.01.23	Seelachs, gedünstet <sup>d</sup> Bio- Kräutersoße <sup>a,a1,g,i</sup> Bio- Salzkartoffeln <sup>3</sup> Bio- Erbsen und Möhren <sup>g</sup>	Camembert paniert gebacken <sup>a,a1,g</sup> Wildpreiselbeerssoße <sup>g</sup> Bio- Salzkartoffeln <sup>3</sup> Bio- Rosenkohl	Seelachs, gebraten <sup>a,a1,d</sup> Bio- Kräutersoße <sup>a,a1,g,i</sup> Bio- Salzkartoffeln <sup>3</sup> Bio- Rosenkohl	Bio- Schokoladen- pudding <sup>g</sup>  
Fr. 13.01.23	Bio- Schnittbohnsuppe mit Kartoffeln, Möhre, Sellerie, Lauch <sup>i</sup> Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen <sup>a,a1,a3,a4,k</sup>	Bio- Kartoffel- Wirsing- Eintopf <sup>g</sup> Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen <sup>a,a1,a3,a4,k</sup>	Bio- Schnittbohnsuppe (Rindfleisch, Kartoffel, Möhre, Sellerie, Lauch) <sup>i</sup> Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen <sup>a,a1,a3,a4,k</sup>	Bio- Himbeer- Buttermilch <sup>g</sup>  
Sa. 14.01.23	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	Vegetarische Frühlingsrolle (Weißkohl, Champignons, Blumenkohl, Erbsen) <sup>a,a1,c</sup> Süß- Sauer Soße <sup>1,i</sup> Bio- Parboiledreis Chinakohlsalat, Joghurtsoße	Honigmelone  
So. 15.01.23	Bio- Nudelaufwurf, überbacken (Vollkornnudeln, Brokkoli, Tomaten, Gouda) <sup>a,a1,g</sup> Eisbergsalat, Frenchdressing <sup>g,j</sup>		Hähnchen Cordon bleu (Gouda, Putenschinken) <sup>1,2,3,8,a,a1,g,i</sup> Bio- Rahmsoße <sup>a,a1,a3,g</sup> Bio- Vollkornweizennudeln <sup>a,a1</sup> Eisbergsalat, Frenchdressing <sup>g,j</sup>	Birne  
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, 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.