









KW 9	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 27.02.23	Bio- Schupfnudel-Sauerkrautpfanne ^{a,a1,c} Bio- Rahmsoße ^{a,a1,a3,g} Gurkensalat, Essig, Öl, Dill	Sellerieschnitzel (Sellerie, Weizen) ^{a,a1,i} Bio- Rahmsoße ^{a,a1,a3,g} Bio- Vollkornweizennudeln ^{a,a1} Gurkensalat, Essig, Öl, Dill		Mandarinen 
Di. 28.02.23	Rindergulasch ^{a,a1,a3} Bio- Spiralnudeln (Weizen) ^{a,a1} Bio- Rotkohl ³	Bio- Tofu- Gyros ^f Bio- Tzatziki ^g Bio- Süßkartoffel- Pommes Bio- Bohnensalat, Essig- Öl		Bio- Kirsch-Quark ^g 
Mi. 01.03.23	Seelachs, gedünstet ^d Bio- Salzkartoffeln Bio- Rahmspinat ^g	Bio- Zucchini- Lauchquiche, vegetarisch ^{a,a1,c,g} Bio- Kräuterquark ^g Karottensalat, Essig & Öl	Seelachs, gebraten ^{a,a1,d} Bio- Salzkartoffeln Bio- Rahmspinat ^g	Apfel 
Do. 02.03.23	Vegetarischer Hamburger, Weizenbrötchen, Tomate, Eisbergsalat ^{1,3,a,a1,c,f,g,j} Bio- Kartoffel- Wedges (mit Schale) Weißkraut- Möhren-Salat (Coleslaw) ^{3,c,g,j} Tomatenketchup ⁱ	Bio- Vollkorn- Linsen-Bratling (Rote Linsen, Hafer, Buchweizen) ^{a,a4} Bio- Kartoffel- Wedges (mit Schale) Weißkraut- Möhren-Salat (Coleslaw) ^{3,c,g,j} Tomatenketchup ⁱ	Hamburger, Rind, Weizenbrötchen, Tomate, Salat ^{1,3,a,a1,g,j,k} Bio- Kartoffel- Wedges (mit Schale) Weißkraut- Möhren-Salat (Coleslaw) ^{3,c,g,j} Tomatenketchup ⁱ	Bio- Erdbeer-Joghurt-Shake ^g 
Fr. 03.03.23	Bio- Hülsenfrüchte-Eintopf, italienische Art (Weiße Bohnen, Kichererbsen, Dinkel, Möhre) ^{a,f,i,k} 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- Banane 
Sa. 04.03.23	Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) ^{a,a1} Bio- Pestoße (Olivenöl, Parmesan, Basilikum) ^{g,h4} Eisbergsalat, Frenchdressing ^{g,j}		Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) ^{a,a1} Bio- Bolognese ⁱ Eisbergsalat, Frenchdressing ^{g,j} Bio- Parmesan (Hartkäse) ^g	Trauben 
So. 05.03.23	Bio- Vollkornbratling (Hafer, Buchweizen) ^{a,a4,i} Bio- Rahmsoße ^{a,a1,a3,g} Bio- Salzkartoffeln Bio- Blumenkohl			Bio- Heidelbeer-Joghurt ^g 

Zusatzstoffe/Allergene: 1 = mit Farbstoff/en, 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, 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



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.