









KW 10	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 06.03.23	3 gefüllte Kartoffeltaschen (Frischkäse, Sauerrahm) <sup>9</sup> Bio- Ratatouille (Paprika, Zucchini, Aubergine) Kopfsalat, Kräuterdressing		Geflügel Currywurst mit Soße <sup>11,3,8,a,a1,a3,i,j</sup> Bio- Kartoffelpüree <sup>9</sup> Bio- Sauerkraut	Bio- Orange <sup>2</sup>  
Di. 07.03.23	Rindergeschnetzeltes (Gewürzgurke, Zwiebel, Champignon, Sahne) <sup>9,a,a1,a3,g</sup> Bio- Vollkornreis Lollosalat, Cocktailsoße <sup>c,g,j</sup>	Bio- Gemüse- Käse- Frikadelle <sup>a,a1,g</sup> Bio- Tomatensoße Bio- Vollkornreis Lollosalat, Cocktailsoße <sup>c,g,j</sup>		Bio- Heidelbeer-Quark <sup>9</sup>  
Mi. 08.03.23	Brokkoli- Nuss- Ecke <sup>a,a1,a4,h,h1,h2,i</sup> Bio- Waldpilz- Soße <sup>9</sup> Bio-Stampfkartoffeln (Milch) <sup>9</sup> Möhrenrohkost, Vinaigrette		Bio- Kartoffelreibekuchen <sup>a1,c</sup> Bio- Apfelmus Möhrenrohkost, Vinaigrette	Bio- Banane  
Do. 09.03.23	Seelachs, gedünstet <sup>d</sup> Bio- Kräutersoße <sup>a,a1,g,i</sup> Bio- Salzkartoffeln Bio- Bohnensalat, Essig- Öl	Camembert paniert gebacken <sup>a,a1,g</sup> Wildpreiselbeersoße <sup>9</sup> Bio- Salzkartoffeln Bio- Bohnensalat, Essig- Öl	Seelachs, gebraten <sup>a,a1,d</sup> Bio- Kräutersoße <sup>a,a1,g,i</sup> Bio- Salzkartoffeln Bio- Bohnensalat, Essig- Öl	Bio- Schokoladenpudding <sup>9</sup>  
Fr. 10.03.23	Bio- Kichererbseneintopf (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Tomate) <sup>f,i,k</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>9</sup>  
Sa. 11.03.23	Vegetarische Frühlingsrolle (Weißkohl, Champignon, Blumenkohl, Erbse) <sup>a,a1,c</sup> Süß- Sauer Soße <sup>1,i</sup> Bio- Parboiledreis Chinakohlsalat, Joghurtsoße		Hähnchenschnitzel, paniert <sup>a,a1,c,i</sup> Süß- Sauer Soße <sup>1,i</sup> Bio- Parboiledreis Chinakohlsalat, Joghurtsoße	Honigmelone  
So. 12.03.23	Bio- Nudelauflauf, überbacken (Vollkornnudeln, Brokkoli, Tomaten, Gouda) <sup>a,a1,g</sup> Eisbergsalat, Frenchdressing <sup>9,j</sup>			Birne  
<b>Zusatzstoffe/ Allergene:</b>	1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 8 = mit Phosphat/en, 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), 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			



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.