









KW 11	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 13.03.23	Hähnchenbrust, natur, gebraten Jägersoße (Pilzsoße) ^{a,a1,a3,g} Bio- Parboiledreis Bio- Blumenkohl	Bio- Vollkorn-Gemüsenukeln (Möhre, Bohnen, Sellerie, Porree) ^{a,a1,i} Bio- Kräutersoße ^{a,a1,g,i} Lollosalat, Joghurtssoße ^g		Apfel 
Di. 14.03.23	Bio- Polenta-Käseschnitte (Mais, Gouda) ^{c,g} Bio- Tomatensoße Bio- Spiralnudeln (Weizen) ^{a,a1} Bio- Rote Bete Salat, Essig, Öl	Gemüse-Vollkornbratling ^{a,a1,c,i} Bio- Tomatensoße Bio- Spiralnudeln (Weizen) ^{a,a1} Bio- Rote Bete Salat, Essig, Öl		Bio- Himbeer-Joghurt ^g 
Mi. 15.03.23	Matjeshering "Hausfrauen Art" ^{2,3,9,a,a1,c,d,g,i} (Apfel, Zwiebel, Essiggurke) Bio- Salzkartoffeln Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j	Eieromelett ^{c,g} Zitronen-Buttersoße ^{a,a1,a3,g,j} Bio- Salzkartoffeln Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j	Wildlachs, gebraten ^{a,a1,d} Zitronen- Buttersoße ^{a,a1,a3,g,j} Bio- Salzkartoffeln Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j	Eiscreme Erdbeer Vanille ^{1,g} 
Do. 16.03.23	Vegetarische Frikadelle (Weizen, Erbsen, Mais) ^{a,a1,c} Rahmsoße ^{a,a1,a3,g} Bio- Stampfkartoffeln (Milch) ^g Chinakohlsalat, Thousand Island Dressing ^{c,g,j}	Bio- Reispfanne (Vollkorn, Pilze, Bambus, Erbsen, Mais, Porree) Rahmsoße ^{a,a1,a3,g} Chinakohlsalat, Thousand Island Dressing ^{c,g,j}		Bio- Heidelbeer-Quark ^g 
Fr. 17.03.23	Bio-Gnocchi- Spinat, Champignon- Auflauf, überbacken (Gouda) ^{a,a1,g,i} Kopfsalat, Möhrenrohkost, Essig, Öl		Bio- Graupeneintopf (Kartoffel, Möhre, Erbse, Sellerie, Bohnen) ^{a3,g,i} Rindswursteinlage ^{2,3,8} Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Bio- Banane 
Sa. 18.03.23	Vegetarischer Gemüsestrudel (Erbsen, Möhren, Bohnen) ^{4,a,a1,g,k} Bio- Kräuterquark ^g Tomatensalat, Essig- Öl		Rinderroulade ^{a,a1,a3,j} Bratensoße ^{a,a1,a3} Bio- Salzkartoffeln Bio- Möhrengemüse	Bio- Vanille-Pudding ^g 
So. 19.03.23	Bio- Kartoffel- Gemüse-Gratin (Gouda, Möhre, Erbse, Lauch) ^{g,i} Bio- Vegane Bratensoße Eisbergsalat, Frenchdressing ^{g,j}			Trauben 
Zusatzstoffe/ Allergene:	1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 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, 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.