








KW 12	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 20.03.23	Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) <sup>a,a1</sup> Bio- Linsenbolognese (Rote Linse, Tomate, Möhre, Sellerie) <sup>a,f,h,i,k</sup> Gurkensalat, Essig, Öl, Dill <sup>j</sup> Bio- Parmesan (Hartkäse) <sup>g</sup>	Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) <sup>a,a1</sup> Bio- Tomaten- Pestosoße (Getrocknete Tomaten, Olivenöl, Hartkäse, Basilikum) <sup>g,h4</sup> Gurkensalat, Essig, Öl, Dill <sup>j</sup>		Bio- Apfel  
Di. 21.03.23	Schweinegeschnetzeltes, Champignonsoße <sup>a,a1,a3</sup> Bio- Vollkornreis Lollosalat, Joghurtsoße <sup>g</sup>	Vegetarischer Crepe (Frischkäse, Tomaten, Linsen) <sup>a,a1,c,g</sup> Bio- Pilzrahmsoße <sup>g</sup> Bio- Vollkornreis Lollosalat, Joghurtsoße <sup>g</sup>	Putengeschnetzeltes, Champignonsoße <sup>a,a1,a3,i</sup> Bio- Vollkornreis Lollosalat, Joghurtsoße <sup>g</sup>	Bio- Erdbeer-Joghurt <sup>g</sup>  
Mi. 22.03.23	Bio- Tortelloni mit Sonnenblumenhack <sup>a1</sup> Bio- Käsesoße <sup>a,a1,g</sup> Tomatensalat, Essig- Öl	Blumenkohl, paniert, gebacken <sup>a,a1,c</sup> Bio-Stampfkartoffeln (Milch) <sup>g</sup> Tomatensalat, Essig- Öl Bio- Kräuterquarkdip <sup>g</sup>		Bio- Banane  
Do. 23.03.23	Seelachs, gedünstet <sup>d</sup> Zitronen-Buttersoße <sup>a,a1,a3,g,j</sup> Bio- Salzkartoffeln Kopfsalat, Kräuterdressing <sup>j</sup>	Bio- Makkaroni- Spinat-Auflauf, überbacken (Bechamel, Gouda) <sup>a,a1,g</sup> Kopfsalat, Kräuterdressing <sup>j</sup>	Panierter Seelachs, gebacken <sup>d</sup> Zitronen- Buttersoße <sup>a,a1,a3,g,j</sup> Bio- Salzkartoffeln Kopfsalat, Kräuterdressing <sup>j</sup>	Bio- Himbeer-Quark <sup>g</sup>  
Fr. 24.03.23	Bio- Erbseneintopf <sup>f</sup> Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen <sup>a,a1,a3,a4,k</sup>	Bio- Vegetarische Tomatensuppe Bio- Grießklößchen <sup>a,c</sup> Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen <sup>a,a1,a3,a4,k</sup>	Bio- Erbseneintopf <sup>f</sup> Rindwurststeinlage <sup>2,3,8</sup> Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen <sup>a,a1,a3,a4,k</sup>	Bio- Heidelbeer-Shake <sup>g</sup>  
Sa. 25.03.23	Bio- Hirse-Gemüsepfanne (Hirse, Möhren, Blumenkohl, Bohnen) <sup>f</sup> Bio- Waldpilz- Soße <sup>g</sup> Möhrenrohkost, Vinaigrette		Hähnchen Cordon bleu (Gouda, Putenschinken) <sup>1,2,3,8,a,a1,g,i</sup> Bio- Waldpilz- Soße <sup>g</sup> Bio- Salzkartoffeln Möhrenrohkost, Vinaigrette	Trauben  
So. 26.03.23	Bio- Penne Rigate mit Erbsen und Möhren <sup>a,a1</sup> Bio- Käsesoße <sup>a,a1,g</sup> Eisbergsalat, Frenchdressing <sup>g,j</sup>			Pflaumen  


**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, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, 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.