

KW 21	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 22.05.23	Bio- Hörnchen (Weizen) ^{a,a1} Bio- Tomatensoße Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j Bio- Parmesan (Hartkäse) ^g	Vegetarische Paprikaschote, gefüllt (Weizen, Erbsen, Mais) ^{a,a1,i,j} Bio- Tomatensoße Bio- Kartoffelpüree ^g Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j		Bio- Kiwi 
Di. 23.05.23	Seelachs, gedünstet ^d Bio- Senfsoße ^{a,a1,g,j} Bio- Salzkartoffeln Bio- Möhrengemüse	Bio- Linsen-Hirsebällchen ^{a,a1,a4} Bio- Senfsoße ^{a,a1,g,j} Bio- Salzkartoffeln Bio- Möhrengemüse	Schlemmerfilet, Kräuterauflage (Alaska- Seelachs) ^{a,a1,d} Bio- Senfsoße ^{a,a1,g,j} Bio- Salzkartoffeln Bio- Möhrengemüse	Bio- Bananen-Quark ^g 
Mi. 24.05.23	Bio- Serbische Bohnensuppe (Möhren, Lauch, Kartoffeln, Sellerie) ⁱ Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Bio- Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Gouda ^{a,a1,c,g} Eichblattsalat, Joghurtsoße ^g	Bio- Serbische Bohnensuppe (Möhren, Lauch, Kartoffeln, Sellerie) ⁱ Rindswursteinlage ^{2,3,8} Bio- Brötchen (Dinkel) ^{a,a1}	Erdbeeren 
Do. 25.05.23	Schweinegeschnetzeltes "Gyros Art" (Soße) ^{a,a1,a3} Bio- Parboiledreis Weißkrautsalat, Vinaigrette	Bio- Reispfanne (Paprika, Bohnen, Mais, Erbsen, Feta) ^g Bio- Joghurt- Dip (mit Knoblauch) ^g Weißkrautsalat, Vinaigrette	Putenstreifen "Gyros Art" (Soße) ^{a,a1,a3} Bio- Parboiledreis Weißkrautsalat, Vinaigrette	Bio- Vanille-Pudding ^g 
Fr. 26.05.23	Bio- Kartoffel-Gemüsepfanne (Möhren, Blumenkohl, Bohnen, Paprika) ⁱ Soße ^{a,a1,a3,g} Möhrenrohkost, Vinaigrette	Germknödel mit Vanillesoße ^{1,a,a1,c,g}		Bio- Heidelbeer-Buttermilch ^g 
Sa. 27.05.23	Bio- Zucchini-Lauchquiche, vegetarisch ^{a,a1,c,g} Tomatensalat, Essig- Öl Bio- Kräuterquarkdip ^g		Rinderbraten Bratensoße ^{a,a1,a3} Bio- Salzkartoffeln Bio- Rotkohl ³	Orange ² 
So. 28.05.23	Bio- Penne Rigate (Vollkorn) ^{a,a1} Bio- Vegetarische Bolognese ⁱ Eisbergsalat, Frenchdressing ^{g,j} Bio- Parmesan (Hartkäse) ^g			Bio- Erdbeer-Joghurt ^g 
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), 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.