


KW 24	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 12.06.23	Schweinegeschnetzeltes, Currysoße <sup>a,a1,g,i</sup> Bio- Vollkornreis Lolloalat, Joghurtsoße <sup>g</sup>	Bio- Tofugeschnetztes (Paprikasoße, Erbsen, Mais, Zucchini, Bohnen) <sup>f,g</sup> Bio- Vollkornreis Lolloalat, Joghurtsoße <sup>g</sup>	Putengeschnetztes, Currysoße <sup>a,a1,g,i</sup> Bio- Vollkornreis Lolloalat, Joghurtsoße <sup>g</sup>	Bio- Apfel 
Di. 13.06.23	Bio- Gnocchi mit Gemüse (Mais, Bohnen, Brokkoli, Blumenkohl, Möhre) <sup>a,a1,g,i</sup> Bio- Pilzrahmsoße <sup>g</sup> Karottensalat, Essig & Öl	Bio- Rosmarinkartoffeln Bio- Kräuterquark <sup>g</sup> Karottensalat, Essig & Öl		Bio- Brombeer- Quark <sup>g</sup> 
Mi. 14.06.23	Kabeljau, gedünstet Bio- Stampfkartoffeln (Milch) <sup>g</sup> Bio- Rahmspinat <sup>g</sup>	Bio- Süßkartoffelgratin (Sahne, Kartoffel, Parmesan) <sup>g</sup> Bio- Paprikasoße <sup>a,a1,g</sup> Bio- Grünkernfrikadelle Gurkensalat, Essig, Öl, Dill <sup>i</sup>	Fischstäbchen <sup>a,a1,d</sup> Bio- Stampfkartoffeln (Milch) <sup>g</sup> Bio- Rahmspinat <sup>g</sup>	Bio- Milchreis <sup>g</sup> 
Do. 15.06.23	Bio- Spaghetti (Weizen, Vollkornweizen) <sup>a,a1</sup> Bolognese <sup>i</sup> Kopfsalat, Kräuterdressing <sup>j</sup> Bio- Parmesan (Hartkäse) <sup>g</sup>	Bio- Kartoffel- Blumenkohlaufauf (Bechamel, Gouda) <sup>g</sup> Kopfsalat, Kräuterdressing <sup>j</sup>		Bio- Himbeer- Buttermilch <sup>g</sup> 
Fr. 16.06.23	Bio- Graupeneintopf (Kartoffel, Möhre, Erbse, Sellerie, Bohnen) <sup>a3,g,i</sup> Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen <sup>a,a1,a3,a4,k</sup>	Bio- Gemüseeintopf, Reis (Möhre, Bohnen, Erbsen, Sellerie, Lauch) <sup>i</sup> Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen <sup>a,a1,a3,a4,k</sup>		Bio- Orange <sup>2</sup> 
Sa. 17.06.23	Bio- Falafelbällchen (Kichererbsen) <sup>a,a1</sup> Bio- Joghurt- Dip (mit Knoblauch) <sup>g</sup> Bio- Salzkartoffeln Bio- Erbsen <sup>a,a1,g</sup>		Cevapcici, Geflügel <sup>a,a1,c,i</sup> Bio- Joghurt- Dip (mit Knoblauch) <sup>g</sup> Bio- Salzkartoffeln Bio- Erbsen <sup>a,a1,g</sup>	Bio- Birne 
So. 18.06.23	Bio- Thailändische Reispfanne (Zuckererbsen, Bambussprossen, Paprika, Pilze, Sojabohne) <sup>f</sup> Süß- Sauer Soße <sup>1,i</sup> Eisbergsalat, Frenchdressing <sup>g,j</sup>			Bio- Erdbeer- Joghurt <sup>g</sup> 
Zusatzstoffe/ Allergene:	1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 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), 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.