


KW 36	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 04.09.23	Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) ^{a,a1} Bio- Linsenbolognese (Rote Linse, Tomate, Möhre, Sellerie) ^{a,f,h,i,k} Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j Bio- Parmesan (Hartkäse) ^g	Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) ^{a,a1} Bio- Tomaten- Pestosoße (Getrocknete Tomaten, Olivenöl, Hartkäse, Basilikum) ^{g,h4} Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j		Bio- Apfel 
Di. 05.09.23	Schweinegeschnetztes, Süß- Sauersoße ^{a,a1,f,g,i} Bio- Vollkornreis Lollosalat, Joghurtsoße ^g	Vegetarischer Crepe (Frischkäse, Tomaten, Linsen) ^{a,a1,c,g} Bio- Pilzrahmsoße ^g Bio- Vollkornreis Lollosalat, Joghurtsoße ^g	Putenbrustgeschnetztes, Süß- Sauersoße ^{a,a1,f,g,i} Bio- Vollkornreis Lollosalat, Joghurtsoße ^g	Bio- Erdbeer- Joghurt ^g 
Mi. 06.09.23	Bio- Tortelloni mit Sonnenblumenhack ^{a1} Bio- Käsesoße ^{a,a1,g} Tomatensalat, Essig- Öl	Bio- Makkaroni- Spinat- Auflauf, überbacken (Bechamel, Gouda) ^{a,a1,g} Tomatensalat, Essig- Öl		Trauben 
Do. 07.09.23	Seelachs, gedünstet ^d Bio- Stampfkartoffeln (Milch) ^g Kopfsalat, Kräuterdressing ^j Bio- Kräuterquarkdip ^g	Champignons, paniert, gebacken ^{1,a,a1,a3,c} Bio-Stampfkartoffeln (Milch) ^g Kopfsalat, Kräuterdressing ^j Bio- Kräuterquarkdip ^g	Fischstäbchen ^{a,a1,d} Bio- Stampfkartoffeln (Milch) ^g Kopfsalat, Kräuterdressing ^j Bio- Kräuterquarkdip ^g	Bio- Himbeer- Quark ^g 
Fr. 08.09.23	Bio- Erbseneintopf ^f Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Bio- Vegetarische Tomatensuppe Bio- Grießklößchen ^{a,c} Bio- Brötchen (Dinkel) ^{a,a1}	Bio- Erbseneintopf ^f Rindswursteinlage ^{2,3,8} Bio- Brötchen (Dinkel) ^{a,a1}	Bio- Heidelbeer- Shake ^g 
Sa. 09.09.23	Bio- Hirse- Gemüsepfanne (Hirse, Möhren, Blumenkohl, Bohnen) ^f Bio- Waldpilz- Soße ^g Möhrenrohkost, Vinaigrette		Hähnchen Cordon bleu (Gouda, Putenschinken) ^{1,2,3,8,a,a1,g,i} Bio- Waldpilz- Soße ^g Bio- Kartoffelpüree ^g Möhrenrohkost, Vinaigrette	Bio- Banane 
So. 10.09.23	Bio- Lasagne, vegetarisch (Tomaten, Paprika, Zucchini, Gouda) ^{a,a1,g,i} Eisbergsalat, Frenchdressing ^{g,j}			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			



Die mit BIO gekennzeichneten Lebensmittel/ Gerichte werden ausschließlich aus Bio- Zutaten hergestellt.

DE-Öko-007

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.