




KW 37	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 11.09.23	Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) <sup>a,a1</sup> Bio- Tomatensoße Lollo Salat, Joghurtsoße <sup>9</sup> Bio- Parmesan (Hartkäse) <sup>9</sup>	Vegetarische Paprikaschote, gefüllt (Weizen, Erbsen, Mais) <sup>a,a1,i,j</sup> Bio- Tomatensoße Bio- Kartoffelpüree <sup>9</sup> Lollo Salat, Joghurtsoße <sup>9</sup>		Pflaumen  
Di. 12.09.23	Seelachs, gedünstet <sup>d</sup> Bio- Senfsoße <sup>a,a1,g,j</sup> Bio- Salzkartoffeln Bio- Möhrengemüse	Falafel im Fladenbrot (Tomate, Eisberg, Rotkohl, Zwiebel, Joghurdip) <sup>a,a1,g</sup>	Schlemmerfilet, Kräuterauflage (Alaska- Seelachs) <sup>a,a1,d</sup> Bio- Senfsoße <sup>a,a1,g,j</sup> Bio- Salzkartoffeln Bio- Möhrengemüse	Bio- Bananen- Quark <sup>9</sup>  
Mi. 13.09.23	Bio- Serbische Bohnensuppe (Möhren, Lauch, Kartoffeln, Sellerie) <sup>i</sup> Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen <sup>a,a1,a3,a4,k</sup>	Bio- Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Gouda <sup>a,a1,c,g</sup> Eichblattsalat, Joghurtsoße <sup>9</sup>	Bio- Serbische Bohnensuppe (Möhren, Lauch, Kartoffeln, Sellerie) <sup>i</sup> Rindswursteinlage <sup>2,3,8</sup> Bio- Brötchen (Dinkel) <sup>a,a1</sup>	Bio- Apfel  
Do. 14.09.23	Schweinegeschnetztes "Gyros Art" (Soße) <sup>a,a1,a3,g</sup> Bio- Parboiledreis Weißkrautsalat, Vinaigrette	Bio- Reispfanne (Paprika, Bohnen, Mais, Erbsen, Feta) <sup>9</sup> Bio- Joghurt- Dip (mit Knoblauch) <sup>9</sup> Weißkrautsalat, Vinaigrette	Putenstreifen "Gyros Art" (Soße) <sup>a,a1,a3,g</sup> Bio- Parboiledreis Weißkrautsalat, Vinaigrette	Bio- Vanille- Pudding <sup>9</sup>  
Fr. 15.09.23	Bio- Maultaschenauflauf (vegetarisch, mit Zucchini, Paprika, Tomate, Gouda) <sup>a,a1,c,g,i</sup> Eisbergsalat, Frenchdressing <sup>9,j</sup>	Kaiserschmarrn <sup>a,a1,c,g</sup> Bio- Pflaumenkompott		Bio- Heidelbeer- Buttermilch <sup>9</sup>  
Sa. 16.09.23	Bio- Zucchini- Lauchquiche, vegetarisch <sup>a,a1,c,g</sup> Tomatensalat, Essig- Öl Bio- Kräuterquarkdip <sup>9</sup>		Rinderbraten Bratensoße <sup>a,a1,a3</sup> Bio- Salzkartoffeln Bio- Rotkohl <sup>3</sup>	Orange <sup>2</sup>  
So. 17.09.23	Bio- Kartoffel- Gemüsepfanne (Möhren, Blumenkohl, Bohnen, Paprika) <sup>i</sup> Soße <sup>a,a1,a3,g</sup> Möhrenrohkost, Vinaigrette			Bio- Erdbeer- Joghurt <sup>9</sup>  

**Zusatzstoffe/  
Allergene:** 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



**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.