





KW 38	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 18.09.23	Griechische Hirtenpfanne (Nudelreis, Salzlakenkäse, Bohnen, Paprika, Oliven) ^{a,a1,g} Bio- Joghurt- Dip (mit Knoblauch) ^g Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j	Panierter, gebackener Weichkäse ^{a,a1,g} Bio- Salzkartoffeln Bio- Rahmspinat ^g		Birne 
Di. 19.09.23	Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) ^{a,a1} Bolognese (Rind) ⁱ Friséesalat, Vinaigrette ^j Bio- Parmesan (Hartkäse) ^g	Bio- Gemüseaultaschen (Karotten, Spinat, Erbsen, Brokkoli) ^{a,a1,c,i} Bio- Käsesoße ^{a,a1,g} Friséesalat, Vinaigrette ^j		Bio- Himbeer-Quark ^g 
Mi. 20.09.23	Wildlachs, gedünstet ^d Bio- Tomaten-Sahnesoße ^g Bio- Vollkornreis Bio- Brokkoli	Vegetarisch gefüllte Zucchini (Reis, Paprika, Aubergine, Gouda) ^g Bio- Tomaten-Sahnesoße ^g Bio- Vollkornreis Chinakohlsalat, Joghurtsoße	Wildlachs, gebraten ^{a,a1,d} Bio- Tomaten- Sahnesoße ^g Bio- Vollkornreis Bio- Brokkoli	Bio- Apfel 
Do. 21.09.23	Bio- Vollkornbratling (Hafer, Buchweizen) ^{a,a4,i} Soße ^{a,a1,a3,g} Bio- Stampfkartoffeln (Milch) ^g Bio- Rote Bete Salat, Essig, Öl	Champignon-Blätterteigtasche ^{a,a1,c,g,i} Soße ^{a,a1,a3,g} Bio- Stampfkartoffeln (Milch) ^g Bio- Rote Bete Salat, Essig, Öl		Eiscreme ^{1,f,g} 
Fr. 22.09.23	Bio- Linseneintopf (Kartoffeln, Möhre, Sellerie, Lauch) ⁱ Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Bio- Chili sin carne (Sonnenblumenhack, Rote Linsen, Paprika, Kidney, Mais, Sauerrahm) ^{g,i,j} Bio- Brötchen (Dinkel) ^{a,a1}	Bio- Linseneintopf (Kartoffeln, Möhre, Sellerie, Lauch) ⁱ Rindwurststeinlage ^{2,3,8} Bio- Brötchen (Dinkel) ^{a,a1}	Pflaumen 
Sa. 23.09.23	Weizen-Blumenkohlbratling mit Gouda ^{a,a1,c,g,i} Bio- Paprikasoße ^{a,a1,g} Bio- Salzkartoffeln Bio- Schnittbohnen		Putenschnitzel paniert ^{a,a1} Bio- Paprikasoße ^{a,a1,g} Bio- Salzkartoffeln Bio- Schnittbohnen	Bio- Kirsch-Joghurt ^g 
So. 24.09.23	Bio- Spaghetti al Forno, überbacken (Gouda, Bechamel, Möhre, Sellerie, Lauch) ^{a,a1,g} Eisbergsalat, Frenchdressing ^{g,j}			Orange ² 
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), 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.