






KW 39	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 25.09.23	Hähnchenbrust, natur, gebraten Currysoße <sup>9</sup> Bio- Risi- Bisi (Parboiled) Kopfsalat, Möhrenrohkost, Essig, Öl	Vegetarische Frühlingsrolle (Weißkohl, Champignon, Blumenkohl, Erbse) <sup>a,a1,c</sup> Currysoße <sup>9</sup> Bio- Risi- Bisi (Parboiled) Kopfsalat, Möhrenrohkost, Essig, Öl		Bio- Banane 
Di. 26.09.23	Bio- Spätzlepfanne, vegetarisch (Mais, Brokkoli, Paprika, Kidneybohne) <sup>a,a1,c,g,i</sup> Bio- Waldpilz- Soße <sup>9</sup> Endiviensalat, Joghurtsoße <sup>9</sup>	Käseschnitzel, paniert <sup>1,a,a1,a4,c,g</sup> Bio- Kartoffelpüree <sup>9</sup> Bio- Rahmspinat <sup>9</sup>		Bio- Mandarinen-Quark <sup>9</sup> 
Mi. 27.09.23	Bio- Gemüsepizza (Gouda, Paprika, Mais, Bohne) <sup>a,9</sup> Gurkensalat, Essig, Öl, Dill <sup>j</sup>	Bio- Pizza Margherita (Tomaten, Gouda) <sup>a,a1,g</sup> Gurkensalat, Essig, Öl, Dill <sup>j</sup>	Salamipizza (Putensalami, Gouda) <sup>2,3,8,a,a1,g</sup> Gurkensalat, Essig, Öl, Dill <sup>j</sup>	Trauben 
Do. 28.09.23	Seehecht (Hoki), gedünstet <sup>d,i</sup> Bio- Kräutersoße <sup>a,a1,g,i</sup> Bio- Salzkartoffeln Bio- Brokkoli	Gemüseschnitzel (Möhre, Blumenkohl, Erbsen, Mais) <sup>a,a1</sup> Bio- Kräutersoße <sup>a,a1,g,i</sup> Bio- Salzkartoffeln Bio- Brokkoli	Seehecht (Hoki), gebacken <sup>a,a1,d</sup> Bio- Kräutersoße <sup>a,a1,g,i</sup> Bio- Salzkartoffeln Bio- Brokkoli	Bio- Grießpudding, Erdbeersoße <sup>a,a</sup> 1,g 
Fr. 29.09.23	Bio- Gemüseintopf, Reis (Möhre, Bohnen, Erbsen, Sellerie, Lauch) <sup>j</sup> Vegetarische Siedewurst Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen <sup>a,a1,a3,a4,k</sup>		Bio- Kartoffelsuppe (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) <sup>j</sup> Rindswursteinlage <sup>2,3,8</sup> Bio- Brötchen (Dinkel) <sup>a,a1</sup>	Bio- Heidelbeer-Buttermilch <sup>9</sup> 
Sa. 30.09.23	Bratwurst, vegetarisch (Weizen) <sup>a,a1,c</sup> Soße <sup>a,a1,a3,g</sup> Bio-Stampfkartoffeln (Milch) <sup>9</sup> Bio- Bohnensalat, Essig-Öl		Geflügelbratwurst <sup>3,8,j</sup> Soße <sup>a,a1,a3,g</sup> Bio-Stampfkartoffeln (Milch) <sup>9</sup> Bio- Bohnensalat, Essig-Öl	Honigmelone 
So. 01.10.23	Bio- Nudel-Gemüseauflauf (Möhre, Erbsen, Sellerie, Gouda) <sup>9,i</sup> Lollosalat, Vinaigrette			Bio- Aprikosen-Joghurt <sup>9</sup> 

**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



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.