








KW 40	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 02.10.23	Schweinegeschnetzeltes, Rahmsoße ^{a,a1,a3,g} Bio- Vollkornreis Lollosalat, Vinaigrette	Bio- Tofugeschnetztes (Paprikasoße, Erbsen, Mais, Zucchini, Bohnen) ^{f,g} Bio- Vollkornreis Lollosalat, Vinaigrette	Putengeschnetzeltes, Rahmsoße ^{a,a1,a3,g} Bio- Vollkornreis Lollosalat, Vinaigrette	Apfel 
Di. 03.10.23				
Mi. 04.10.23	Kabeljau, gedünstet Bio- Stampfkartoffeln (Milch) ^g Bio- Rahmspinat ^g	Bio- Süßkartoffelgratin (Sahne, Kartoffel, Parmesan) ^g Bio- Paprikasoße ^{a,a1,g} Bio- Grünkernfrikadelle Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^l	Fischstäbchen ^{a,a1,d} Bio- Stampfkartoffeln (Milch) ^g Bio- Rahmspinat ^g	Bio- Milchreis ^g 
Do. 05.10.23	Bio- Vegetarische Lasagne Bolognese (Sonnenblumenhack, Tomate, Zwiebel, Gouda) ^{a,a1,c,g,i,j} Kopfsalat, Kräuterdressing ^j	Bio- Kartoffel-Blumenkohlaufauf (Bechamel, Gouda) ^g Kopfsalat, Kräuterdressing ^j		Bio- Himbeer-Buttermilch ^g 
Fr. 06.10.23	Bio- Graupeneintopf (Kartoffel, Möhre, Erbse, Sellerie, Bohnen) ^{a3,g,i} Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Bio- Gemüseintopf, Reis (Möhre, Bohnen, Erbsen, Sellerie, Lauch) ⁱ Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}		Bio- Orange ² 
Sa. 07.10.23	Bio- Falafelbällchen (Kichererbsen) ^{a,a1} Bio- Joghurt- Dip (mit Knoblauch) ^g Bio- Salzkartoffeln Bio- Erbsen ^{a,a1,g}		Cevapcici, Geflügel ^{a,a1,c,i} Bio- Joghurt- Dip (mit Knoblauch) ^g Bio- Salzkartoffeln Bio- Erbsen ^{a,a1,g}	Bio- Birne 
So. 08.10.23	Bio- Thailändische Reispfanne (Zuckererbsen, Bambussprossen, Paprika, Pilze, Sojabohne) Süß- Sauer Soße ^{1,i} Eisbergsalat, Frenchdressing ^{g,j}			Bio- Erdbeer-Joghurt ^g 
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			



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.