








KW 41	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 09.10.23	Bio- Schupfnudel-Gemüsepfanne (Möhre, Brokkoli, Blumenkohl, Mais, Bohnen) <sup>a,a1,c,g,i</sup> Bio- Tomaten- Sahne-Soße <sup>g</sup> Gurkensalat, Essig, Öl, Dill <sup>j</sup>	Sellerieschnitzel (Sellerie, Weizen) <sup>a,a1,i</sup> Bio- Vegane Bratensoße Bio- Vollkornweizennudeln <sup>a,a1</sup> Gurkensalat, Essig, Öl, Dill <sup>j</sup>		Mandarinen  
Di. 10.10.23	Rindergulasch <sup>a,a1,a3</sup> Bio- Spiralnudeln (Weizen) <sup>a,a1</sup> Bio- Rotkohl <sup>l3</sup>	Bio- Tofu- Gyros <sup>f</sup> Bio- Tzatziki <sup>g</sup> Bio- Süßkartoffelstampf (Kartoffel, Milch) <sup>g</sup> Bio- Bohnensalat, Essig- Öl		Bio- Kirsch-Quark <sup>g</sup>  
Mi. 11.10.23	Seehecht (Hoki), gedünstet <sup>d,i</sup> Bio- Kräuterquark <sup>g</sup> Bio- Salzkartoffeln Bio- Rahmspinat <sup>g</sup>	Bio- Lauchquiche, vegetarisch <sup>a,a1,c,g</sup> Bio- Kräuterquark <sup>g</sup> Karottensalat, Essig & Öl	Seehecht, gebraten <sup>d</sup> Zitronen-Buttersoße <sup>a,a1,a3,g,j</sup> Bio- Salzkartoffeln Bio- Rahmspinat <sup>g</sup>	Bio- Banane  
Do. 12.10.23	Vegetarischer Hamburger, Weizenbrötchen, Tomate, Eisbergsalat <sup>1,3,a,a1,c,f,g,j</sup> Bio- Pommes frites Weißkraut- Möhren-Salat <sup>3,c,g,j</sup> Tomatenketchup <sup>i</sup>	Bio- Vollkorn- Linsen-Bratling (Rote Linsen, Hafer, Buchweizen) <sup>a,a4</sup> Bio- Pommes frites Weißkraut- Möhren-Salat <sup>3,c,g,j</sup> Tomatenketchup <sup>i</sup>	Hamburger (Rind, Weizenbrötchen, Eisberg, Tomate) <sup>1,3,a,a1,g,j,k</sup> Bio- Pommes frites Weißkraut- Möhren-Salat <sup>3,c,g,j</sup> Tomatenketchup <sup>i</sup>	Bio- Apfel  
Fr. 13.10.23	Bio- Hülsenfrüchte-Eintopf, italienische Art (Weiße Bohnen, Kichererbsen, Dinkel, Möhre) <sup>a,f,i,k</sup> Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen <sup>a,a1,a3,a4,k</sup>	Bio- Kartoffel-Möhreneintopf mit Ingwer (Sellerie, Lauch) <sup>i</sup> Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen <sup>a,a1,a3,a4,k</sup>		Bio- Erdbeer-Joghurt-Shake <sup>g</sup>  
Sa. 14.10.23	Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) <sup>a,a1</sup> Bio- Pestoße (Olivenöl, Parmesan, Basilikum) <sup>g,h4</sup> Eisbergsalat, Frenchdressing <sup>g,j</sup>		Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) <sup>a,a1</sup> Bio- Bolognese <sup>i</sup> Eisbergsalat, Frenchdressing <sup>g,j</sup>	Trauben  
So. 15.10.23	Bio- Vollkornbratling (Hafer, Buchweizen) <sup>a,a4,i</sup> Bio- Rahmsoße <sup>a,a1,a3,g</sup> Bio- Salzkartoffeln Bio- Blumenkohl			Bio- Heidelbeer-Joghurt <sup>g</sup>  


**Zusatzstoffe/Allergene:**

1 = mit Farbstoff/en, 3 = mit Antioxidationsmittel, 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), 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.