









KW 45	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 06.11.23	Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) <sup>a,a1</sup> Bio- Tomatensoße Lollosalat, Joghurtsoße <sup>9</sup> Bio- Hartkäse, gerieben <sup>9</sup>	Vegetarische Paprikaschote, gefüllt (Weizen, Erbsen, Mais) <sup>a,a1,i,j</sup> Bio- Tomatensoße Bio- Kartoffelpüree <sup>9</sup> Lollosalat, Joghurtsoße <sup>9</sup>		Mandarinen 
Di. 07.11.23	Seelachs, gedünstet <sup>d</sup> Bio- Senfsoße <sup>a,a1,g,j</sup> Bio- Salzkartoffeln Bio- Möhrengemüse	Falafel im Fladenbrot (Tomate, Eisberg, Rotkohl, Zwiebel, Joghurtdip) <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. 08.11.23	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>	Apfel 
Do. 09.11.23	Schweinegeschneitztes "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. 10.11.23	Bio- Penne Rigate (Vollkorn) <sup>a,a1</sup> Bio- Vegetarische Bolognese <sup>i</sup> Eisbergsalat, Frenchdressing <sup>9,j</sup> Bio- Hartkäse, gerieben <sup>9</sup>	Germknödel mit Vanillesoße <sup>1,a,a1,c,g</sup>		Bio- Heidelbeer-Buttermilch <sup>9</sup> 
Sa. 11.11.23	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. 12.11.23	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:	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.