








KW 46	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 13.11.23	Bio- Linsen-Hirsebällchen ^{a,a1,a4} Bio- Champignonrahmsoße ^g Bio- Stampfkartoffeln (Milch) ^g Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j	Panierter, gebackener Weichkäse ^{a,a1,g} Bio- Stampfkartoffeln (Milch) ^g Bio- Rahmspinat ^g		Mandarinen 
Di. 14.11.23	Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) ^{a,a1} Bolognese (Rind) ⁱ Friséesalat, Vinaigrette ^j Bio- Hartkäse, gerieben ^g	Bio- Gemüseaultaschen (Karotten, Spinat, Erbsen, Brokkoli) ^{a,a1,c,i} Bio- Käsesoße ^{a,a1,g} Friséesalat, Vinaigrette ^j		Bio- Himbeer-Quark ^g 
Mi. 15.11.23	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	Apfel 
Do. 16.11.23	Bio- Linseneintopf (Kartoffeln, Möhre, Sellerie, Lauch) ⁱ Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Bio- Gemüseintopf, Reis (Möhre, Bohnen, Erbsen, Sellerie, Lauch) ⁱ Bio- Brötchen (Dinkel) ^{a,a1}	Bio- Linseneintopf (Kartoffeln, Möhre, Sellerie, Lauch) ⁱ Rindwurststeinlage ^{2,3,8} Bio- Brötchen (Dinkel) ^{a,a1}	Eiscreme ^{1,f,g} 
Fr. 17.11.23	Griechische Hirtenpfanne (Nudelreis, Salzlakenkäse, Bohnen, Paprika, Oliven) ^{a,a1,g} Bio- Joghurt- Dip (mit Knoblauch) ^g Kopfsalat, Kräuterdressing ^j	Bio- Chili sin carne (Sonnenblumenhack, Rote Linsen, Paprika, Kidney, Mais, Sauerrahm) ^{g,i,j} Bio- Brötchen (Dinkel) ^{a,a1}		Birne 
Sa. 18.11.23	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. 19.11.23	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



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.