


KW 48	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 27.11.23	Schweinegeschnetzeltes, Currysoße ^{a,a1,g,i} Bio- Vollkornreis Lollosalat, Joghurtsoße ^g	Bio- Tofugeschnetztes (Paprikasoße, Erbsen, Mais, Zucchini, Bohnen) ^{f,g} Bio- Vollkornreis Lollosalat, Joghurtsoße ^g	Putengeschnetztes, Currysoße ^{a,a1,g,i} Bio- Vollkornreis Lollosalat, Joghurtsoße ^g	Apfel 
Di. 28.11.23	Bio- Gnocchi mit Gemüse (Mais, Bohnen, Brokkoli, Blumenkohl, Möhre) ^{a,a1,g,i} Bio- Pilzrahmsoße ^g Eichblattsalat, Kräuterdressing	Bio- Rosmarinkartoffeln Bio- Kräuterquark ^g		Bio- Brombeer-Quark ^g 
Mi. 29.11.23	Kabeljau, gedünstet Bio- Stampfkartoffeln (Milch) ^g Bio- Wirsinggemüse ^{a,a1,g}	Bio- Grünkernfrikadelle Bio- Paprikasoße ^{a,a1,g} Bio- Stampfkartoffeln (Milch) ^g Bio- Möhrengemüse	Fischstäbchen ^{a,a1,d} Bio- Stampfkartoffeln (Milch) ^g Bio- Wirsinggemüse ^{a,a1,g}	Bio- Milchreis ^g 
Do. 30.11.23	Döppekoche (Schwein) ^{2,3,8,c} Bio- Apfelmus Karottensalat, Essig & Öl	Döppekoche (Vegetarisch) ^{c,g,i} Bio- Apfelmus Karottensalat, Essig & Öl	Döppekoche (Rind) ^{2,3,8,c} Bio- Apfelmus Karottensalat, Essig & Öl	Bio- Himbeer-Buttermilch ^g 
Fr. 01.12.23	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- Brötchen (Dinkel) ^{a,a1}		Bio- Orange ² 
Sa. 02.12.23	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. 03.12.23	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, 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.