

KW 26	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 24.06.24	Griechische Hirtenpfanne (Nudelreis, Salzlakenkäse, Bohnen, Paprika, Oliven) ^{a,a1,g} Bio- Joghurt- Dip (mit Knoblauch) ^g Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j	Panierter, gebackener Weichkäse ^{a,a1,g} Bio- Salzkartoffeln Bio- Rahmspinat ^g		Bio- Kiwi, grün 
Di. 25.06.24	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. 26.06.24	Kabeljau, gedünstet Bio- Tomaten-Sahnesoße ^g Bio- Vollkornreis ^{a,f,h,h1,k} Bio- Brokkoli	Vegetarisch gefüllte Zucchini (Reis, Paprika, Aubergine, Gouda) ^g Bio- Tomaten-Sahnesoße ^g Bio- Schwarzer Reis Chinakohlsalat, Joghurtsoße	Kabeljau, gebraten Bio- Tomaten-Sahnesoße ^g Bio- Schwarzer Reis Bio- Brokkoli	Apfel 
Do. 27.06.24	Vollkorn- Gemüse-Bratling (Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Weizen) ^{a,a1,c,i} Soße ^g Bio- Stampfkartoffeln (Milch) ^g Bio- Rote Bete Salat, Essig, Öl	Champignon-Blätterteigtasche ^{a,a1,c,g,i} Soße ^g Bio- Stampfkartoffeln (Milch) ^g Bio- Rote Bete Salat, Essig, Öl		Eiscreme ^{1,f,g} 
Fr. 28.06.24	Bio- Linseneintopf (Kartoffeln, Möhre, Sellerie, Lauch) ⁱ Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}		Lauch- Hackfleischsuppe (Rind, Käse) ^{1,g} Bio- Brötchen (Dinkel) ^{a,a1}	Birne 
Sa. 29.06.24	Blumenkohl-Käse-Medaillon, paniert ^{a,a1,g} Bio- Paprikasoße ^g Bio- Salzkartoffeln Bio- Schnittbohnen		Putenschnitzel paniert ^{a,a1} Bio- Paprikasoße ^g Bio- Salzkartoffeln Bio- Schnittbohnen	Bio- Kirsch-Joghurt ^g 
So. 30.06.24	Bio- Spaghetti al Forno, überbacken (Gouda, Bechamel, Möhre, Sellerie, Lauch) ^{a,a1,g,i} Eisbergsalat, Frenchdressing ^{g,j}			Orange ² 
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, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 = Mandeln, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k = Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse			



DE-Öko-007

Die mit BIO gekennzeichneten Lebensmittel/ Gerichte werden ausschließlich aus Bio- Zutaten hergestellt.

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.