

KW 27	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 01.07.24	Hähnchenbrust, natur, gebraten Süß- Sauer Soße ^{1,i} Bio- Risi- Bisi (Parboiled) Kopfsalat, Möhrenrohkost, Essig, Öl	Vegetarische Frühlingsrolle (Weißkohl, Champignon, Blumenkohl, Erbse) ^{a,a1,c} Süß- Sauer Soße ^{1,i} Bio- Risi- Bisi (Parboiled) Kopfsalat, Möhrenrohkost, Essig, Öl		Nektarine 
Di. 02.07.24	Bio- Spätzlepfanne, vegetarisch (Mais, Erbse, Brokkoli, Paprika, Kidney) ^{a,a1,c,g,i} Bio- Waldpilz- Soße ⁹ Endiviensalat, Joghurtsoße ⁹	Käseschnitzel, paniert ^{1,a,a1,a4,c,g} Bio- Kartoffelpüree ⁹ Bio- Rahmspinat ⁹		Bio- Mandarinen-Quark ⁹ 
Mi. 03.07.24	Bio- Gemüsepizza (Gouda, Paprika, Mais, Bohne) ^{a,g} Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j	Bio- Pizza Margherita (Tomaten, Gouda) ^{a,g} Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j	Salamipizza (Putensalami, Gouda) ^{2,3,a,g} Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j	Wassermelone 
Do. 04.07.24	Seehecht (Hoki), gedünstet ^{d,i} Bio- Kräutersoße ^{a,a1,g,i} Bio- Kartoffelsalat (Essiggurke) ^{9,c,j}	Grünkern- Käse-Medaillon ^{a,a1,c,f,g,i,k} Bio- Kartoffelsalat (Essiggurke) ^{9,c,j} Bio- Kräuterquarkdip ⁹	Seehecht (Hoki), gebacken ^{a,a1,d} Bio- Kartoffelsalat (Essiggurke) ^{9,c,j} Bio- Kräuterquarkdip ⁹	Bio- Grießpudding, Erdbeersoße ^{a,a} 1,g 
Fr. 05.07.24	Bio- Rote Linsensuppe (Kartoffeln, Tomaten, Curry, Koriander, Schmand) ^{9,i} Vegetarische Würstchen Wiener Art ^{1,c} Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}		Bio- Kartoffelsuppe (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) ⁱ Rindswursteinlage ^{2,3,8} Bio- Brötchen (Dinkel) ^{a,a1}	Bio- Himbeer-Buttermilch ⁹ 
Sa. 06.07.24	Vegetarisches Schnitzel ^{a,a1,a4,c,g} Soße ⁹ Bio-Stampfkartoffeln (Milch) ⁹ Bio- Bohnensalat, Essig-Öl		Geflügelbratwurst ^{3,8,j} Soße ⁹ Bio-Stampfkartoffeln (Milch) ⁹ Bio- Bohnensalat, Essig-Öl	Trauben 
So. 07.07.24	Bio- Nudel-Gemüseauflauf (Möhre, Bohne, Erbsen, Brokkoli, Gouda) ^{a,a1,g,i} Lollosalat, Vinaigrette			Bio- Aprikosen-Joghurt ⁹ 

Zusatzstoffe/Allergene:

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, 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.