








KW 28	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 08.07.24	Schweinegeschnetzeltes, Currysoße ^{a,a1,g,i} Bio- Vollkornreis ^{a,f,h,h1,k} Karottensalat, Essig & Öl	Bio- Tofugeschnetztes (Paprikasoße, Erbsen, Mais, Zucchini, Bohnen) ^{f,9} Bio- Vollkornreis ^{a,f,h,h1,k} Karottensalat, Essig & Öl	Putengeschnetztes, Currysoße ^{a,a1,g,i} Bio- Vollkornreis ^{a,f,h,h1,k} Karottensalat, Essig & Öl	Pfirsich 
Di. 09.07.24	Bio- Gnocchi mit Gemüse (Mais, Bohnen, Brokkoli, Blumenkohl, Möhre) ^{a,a1} Bio- Pilzrahmsoße ⁹ Lollosalat, Joghurtsoße ⁹	Bio- Rosmarinkartoffeln Bio- Kräuterquark ⁹ Lollosalat, Joghurtsoße ⁹		Bio- Brombeer-Quark ⁹ 
Mi. 10.07.24	Matjeshering "Hausfrauen Art" ^{2,3,9,a,a1,c,d,g,i} Bio- Salzkartoffeln Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j	Bio- Grünkernfrikadelle ^{a,a1} Bio- Paprikasoße ⁹ Bio- Stampfkartoffeln (Milch) ⁹ Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j	Fischstäbchen ^{a,a1,d} Bio- Stampfkartoffeln (Milch) ⁹ Bio- Rahmspinat ⁹	Bio- Milchreis ⁹ 
Do. 11.07.24	Bio- Lasagne Bolognese, vegetarisch (Sonnenblumenhack, Tomate, Zwiebel, Gouda) ^{a,a1,g,i,j} Kopfsalat, Kräuterdressing ^j	Bio- Kartoffel-Blumenkohlaufauf (Bechamel, Gouda) ⁹ Kopfsalat, Kräuterdressing ^j		Bio- Rote Grütze (Johannis-, Himbeere, Brombeere) 
Fr. 12.07.24	Bio- Gemüseeintopf, Kartoffeln (Möhre, Bohnen, Erbsen, Sellerie, Lauch) ⁱ Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Bio- Gemüseeintopf, Kartoffeln (Möhre, Bohnen, Erbsen, Sellerie, Lauch) ⁱ Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Bio- Graupeneintopf mit Rindfleisch ^{a,g,i} Bio- Brötchen (Dinkel) ^{a,a1}	Bio- Banane 
Sa. 13.07.24	Falafelbällchen (Kichererbsen) Bio- Tzatziki ⁹ Bio- Salzkartoffeln Bio- Erbsen		Cevapcici, Geflügel ^{a,a1,c,i} Bio- Tzatziki ⁹ Bio- Salzkartoffeln Bio- Erbsen	Bio- Birne 
So. 14.07.24	Bio- Makkaroniaufauf (Brokkoli, Tomate, Bechamel, Gouda) ⁹ Eisbergsalat, Frenchdressing ^{9,j}			Bio- Erdbeer-Joghurt ⁹ 


Zusatzstoffe/
Allergene:

2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 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), 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



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.