

KW 35	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 26.08.24	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		Pfirsich 
Di. 27.08.24	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	Bio- Mandarinen-Quark ^g 
Mi. 28.08.24	Bio- Spätzlepfanne, vegetarisch (Mais, Erbse, Brokkoli, Paprika, Kidney) ^{a,a1,c,g,i} Bio- Waldpilz- Soße ^g Endiviensalat, Joghurtsoße ^g	Käseschnitzel, paniert ^{1,a,a1,a4,c,g} Bio- Kartoffelpüree ^g Bio- Rahmspinat ^g		Melone 
Do. 29.08.24	Seehecht (Hoki), gedünstet ^{d,i} Bio- Kräutersoße ^{a,a1,g,i} Bio- Salzkartoffeln Bio- Brokkoli	Grünkern- Käse-Medaillon ^{a,a1,c,f,g,i,k} Bio- Kräutersoße ^{a,a1,g,i} Bio- Salzkartoffeln Bio- Brokkoli	Seehecht (Hoki), gebacken ^{a,a1,d} Bio- Kräutersoße ^{a,a1,g,i} Bio- Salzkartoffeln Bio- Brokkoli	Bio- Grießpudding, Erdbeersoße ^{a,a} 1,g 
Fr. 30.08.24	Bio- Rote Linsensuppe (Kartoffeln, Tomaten, Curry, Koriander, Schmand) ^{g,i} Vegetarische Würstchen Wiener Art ^{1,c} Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}		Bio- Kartoffelsuppe (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) ⁱ Bio- Wiener Würstchen (Hähnchen) ² Bio- Brötchen (Dinkel) ^{a,a1}	Bio- Himbeer-Buttermilch ^g 
Sa. 31.08.24	Vegetarisches Schnitzel ^{a,a1,a4,c,g} Soße ^g Bio-Stampfkartoffeln (Milch) ^g Bio- Bohnensalat, Essig-Öl		Geflügelbratwurst ^{3,8,j} Soße ^g Bio-Stampfkartoffeln (Milch) ^g Bio- Bohnensalat, Essig-Öl	Trauben 
So. 01.09.24	Bio- Nudel-Gemüseauflauf (Möhre, Bohne, Erbsen, Brokkoli, Gouda) ^{a,a1,g,i} Lollosalat, Vinaigrette			Bio- Aprikosen-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.