







KW 37	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 09.09.24	Bio- Schupfnudel-Gemüsepfanne (Möhre, Brokkoli, Blumenkohl, Mais, Bohnen) <sup>a,a1,c,g,i</sup> Bio- Tomatensoße Karottensalat, Essig & Öl	Sellerieschnitzel (Sellerie, Weizen) <sup>a,a1,i</sup> Bio- Tomatensoße Bio- Kartoffelpüree <sup>g</sup> Karottensalat, Essig & Öl		Pflaumen 
Di. 10.09.24	Rindergulasch Bio- Vollkornspiralnudeln (Weizen) <sup>a,a1</sup> Bio- Rotkohl <sup>3</sup>	Bio- Tofu- Gulasch <sup>f</sup> Bio- Vollkornspiralnudeln (Weizen) <sup>a,a1</sup> Bio- Bohnensalat, Essig-Öl		Bio- Kirsch-Quark <sup>g</sup> 
Mi. 11.09.24	Seehecht (Hoki), gedünstet <sup>d,i</sup> Bio- Salzkartoffeln Bio- Rahmspinat <sup>g</sup>	Bio- Zucchini-Lauchquiche, vegetarisch <sup>a,c,g</sup> Bio- Kräuterquark <sup>g</sup> Eichblattsalat, Kräuterdressing	Seehecht, gebraten <sup>d</sup> Bio- Salzkartoffeln Bio- Rahmspinat <sup>g</sup>	Bio- Banane 
Do. 12.09.24	Bio- Vegane Vollkornfrikadelle (Weizen) <sup>a,a4</sup> Bio- Bratensoße Bio- Stampfkartoffeln (Milch) <sup>g</sup> Bio- Erbsen und Möhren <sup>g</sup>		Bio- Rinderfrikadelle <sup>a1,c</sup> Bio- Bratensoße Bio- Stampfkartoffeln (Milch) <sup>g</sup> Bio- Erbsen und Möhren <sup>g</sup>	Apfel 
Fr. 13.09.24	Bio- Hülsenfrüchte-Eintopf, italienische Art (Weiße Bohnen, Kichererbsen, Dinkel, Möhre) <sup>a,f,i,k</sup> Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen <sup>a,a1,a3,a4,k</sup>	Bio- Kartoffel-Möhreneintopf mit Ingwer (Sellerie, Lauch) <sup>i</sup> Bio- Brötchen (Dinkel) <sup>a,a1</sup>		Bio- Erdbeer-Joghurt-Shake <sup>g</sup> 
Sa. 14.09.24	Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) <sup>a,a1</sup> Bio- Pestoße (Olivenöl, Parmesan, Basilikum) <sup>g,h4</sup> Eisbergsalat, Frenchdressing <sup>g,j</sup>		Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) <sup>a,a1</sup> Bio- Bolognese <sup>i</sup> Eisbergsalat, Frenchdressing <sup>g,j</sup>	Trauben 
So. 15.09.24	Bio- Vollkorn- Linsen-Bratling (Rote Linsen, Hafer, Buchweizen) <sup>a,a4</sup> Bio- Paprikasoße <sup>g</sup> Bio- Salzkartoffeln Bio- Blumenkohl			Bio- Heidelbeer-Joghurt <sup>g</sup> 

**Zusatzstoffe/Allergene:** 3 = mit Antioxidationsmittel, 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), h4 = Kaschunüsse, 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.