








KW 38	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 16.09.24	3 gefüllte Kartoffeltaschen (Frischkäse, Sauerrahm) ⁹ Bio- Ratatouille (Paprika, Zucchini, Aubergine) Möhrenrohkost, Vinaigrette		Bio- Kartoffelreibekuchen ^{a1,c} Bio- Apfelmus Möhrenrohkost, Vinaigrette	Bio- Birne 
Di. 17.09.24	Bio- Eier in Senfsoße ^{a,a1,c,g,j} Bio-Stampfkartoffeln (Milch) ⁹ Kopfsalat, Kräuterdressing ^j		Geflügelbratwurst ^{3,8,j} Bio- Bratensoße Bio-Stampfkartoffeln (Milch) ⁹ Bio- Möhrengemüse	Bio- Himbeer-Quark ⁹ 
Mi. 18.09.24	Rindergeschnezeltes (Gewürzgurke, Zwiebel, Sahne) ^{9,g} Bio- Vollkornreis ^{a,f,h,h1,k} Lollosalat, Cocktailsoße ^{c,g,j}	Vegetarische Hackbällchen ^{a,a1,c,f} Bio- Tomatensoße Bio- Vollkornreis ^{a,f,h,h1,k} Lollosalat, Cocktailsoße ^{c,g,j}		Bio- Banane 
Do. 19.09.24	Bandnudeln mit Lachs und Spinat (Auflauf) ^{a,a1,d,g} Tomaten- Gurkensalat, Essig, Öl	Vollkorn- Gemüse- Bratling (Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Weizen) ^{a,a1,c,i} Bio- Kräutersoße ^{a,a1,g,i} Bio- Salzkartoffeln Bio- Brokkoli	Seelachs, gebraten ^{a,a1,d} Bio- Kräutersoße ^{a,a1,g,i} Bio- Salzkartoffeln Bio- Brokkoli	Bio- Schokoladenpudding ⁹ 
Fr. 20.09.24	Bio- Italienischer Gemüse- Nudleintopf (Tomate, Möhre, Bohne, Erbse, Sellerie, Lauch, Hartkäse) ^{a,a1,f,g,i,k} Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a}		Bio- Schnittbohnsuppe (Rindfleisch, Kartoffel, Möhre, Sellerie, Lauch) ⁱ Bio- Brötchen (Dinkel) ^{a,a1}	Bio- Kirsch-Buttermilch ⁹ 
Sa. 21.09.24	Vegetarische Nuggets (Soja) ^{a,a4,f} Süß- Sauer Soße ^{1,i} Bio- Vollkornreis ^{a,f,h,h1,k} Chinakohlsalat, Joghurtsoße		Hähnchenbrust, natur, gebraten Süß- Sauer Soße ^{1,i} Bio- Vollkornreis ^{a,f,h,h1,k} Chinakohlsalat, Joghurtsoße	Honigmelone 
So. 22.09.24	Bio- Nudelauf, überbacken (Vollkornnudeln, Brokkoli, Tomaten, Gouda) ^{a,a1,g} Eisbergsalat, Frenchdressing ^{9,j}			Bio- Erdbeer-Joghurt ⁹ 


Zusatzstoffe/Allergene:

1 = mit Farbstoff/en, 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), 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.