









KW 41	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 07.10.24	Bio- Orrechiette (Weizennudeln) ^{a,a1} Bio- Tomatensoße Lollo Salat, Joghurtsoße ⁹ Bio- Hartkäse, gerieben ⁹	Vegetarische Paprikaschote, gefüllt (Weizen, Soja, Paprika, Mais) ^{a,a1,c,f,i,j} Bio- Tomatensoße Bio- Vollkornreis ^{a,f,h,h1,k} Lollo Salat, Joghurtsoße ⁹		Mandarinen 
Di. 08.10.24	Seelachs, gedünstet ^d Bio- Senfsoße ^{a,a1,g,j} Bio- Salzkartoffeln Bio- Möhregemüse	Falafel im Fladenbrot (Tomate, Eisberg, Rotkohl, Zwiebel, Joghurdip) ^{a,a1,g}	Schlemmerfilet, Kräuterauflage (Alaska-Seelachs) ^{a,a1,d} Bio- Senfsoße ^{a,a1,g,j} Bio- Salzkartoffeln Bio- Möhregemüse	Bio- Bananen-Quark ⁹ 
Mi. 09.10.24	Bio- Serbische Bohnensuppe (Möhren, Lauch, Kartoffeln, Sellerie) ^{f,i,k} Vegetarische Würstchen Wiener Art ^{1,c} Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Bio- Hirse- Gemüserisotto (Hirse, Erbsen, Möhren, Paprika, Mais, Hartkäse) ⁹ Bio- Joghurt- Dip (mit Knoblauch) ⁹ Eichblattsalat, Cocktailsoße ^{c,g,j}	Bio- Serbische Bohnensuppe (Möhren, Lauch, Kartoffeln, Sellerie) ^{f,i,k} Rindswursteinlage ^{2,3,8} Bio- Brötchen (Dinkel) ^{a,a1}	Apfel 
Do. 10.10.24	Rinderbraten Bratensoße Bio- Salzkartoffeln Bio- Wirsinggemüse ^{a,a1,g}	Bio- Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Gouda ^{a,a1,c,g} Kopfsalat, Kräuterdressing ^j		Bio- Vanille-Pudding ⁹ 
Fr. 11.10.24	Ravioli Ricotta, Spinat (Weizen) ^{a,a1,c,g} Tomatensalat, Essig- Öl	Germknödel mit Vanillesoße ^{1,a,a1,c,g}		Bio- Heidelbeer-Buttermilch ⁹ 
Sa. 12.10.24	Bio- Zucchini-Lauchquiche, vegetarisch ^{a,c,g} Eichblattsalat, Kräuterdressing Bio- Kräuterquarkdip ⁹		Putenschnitzel paniert ^{a,a1} Bio- Bratensoße Bio- Salzkartoffeln Bio- Blumenkohl	Orange ² 
So. 13.10.24	Bio- Kartoffel-Gemüsepfanne (Möhren, Blumenkohl, Bohnen, Paprika) ⁱ Soße ⁹ Möhrenrohkost, Vinaigrette			Bio- Erdbeer-Joghurt ⁹ 

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), 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.