









KW 46	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 11.11.24	Currybratwurst (Vegetarisch) ^{11,a,a1,c,i,j} Bio- Risi- Bisi (Parboiled) Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j		Geflügel Currywurst mit Soße ^{11,3,8,i,j} Bio- Risi- Bisi (Parboiled) Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j	Bio- Orange 
Di. 12.11.24	Rindergeschnetzeltes (Gewürzgurke, Zwiebel, Sahne) ^{9,g} Bio- Salzkartoffeln Lollosalat, Cocktailsoße ^{c,g,j}	Bio- Gemüse- Käse- Frikadelle (Karotte, Mais, Paprika, Erbse) ^{a,a1,g} Bio- Tomatensoße Bio- Salzkartoffeln Lollosalat, Cocktailsoße ^{c,g,j}		Bio- Brombeer- Quark ⁹ 
Mi. 13.11.24	Döppekoche (Schwein) ^{2,3,8,c} Bio- Apfelmus Möhrenrohkost, Vinaigrette	Bio- Döppekoche (Vegetarisch) ^{c,g,i} Bio- Apfelmus Möhrenrohkost, Vinaigrette	Döppekoche (Rind) ^{2,3,8,c} Bio- Apfelmus Möhrenrohkost, Vinaigrette	Bio- Banane 
Do. 14.11.24	Bandnudeln mit Lachs und Spinat (Auflauf) ^{a,a1,d,g} Kopfsalat, Kräuterdressing ^j	Bio- Eier in Senfsoße ^{a,a1,c,g,j} Bio- Salzkartoffeln Kopfsalat, Kräuterdressing ^j		Bio- Schokoladen- pudding ⁹ 
Fr. 15.11.24	Bio- Italienischer Gemüse- Nudeleintopf (Tomate, Möhre, Bohne, Erbse, Sellerie, Lauch, Hartkäse) ^{a,a1,f,g,i,k} Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}		Bio- Schnittbohnsuppe (Rindfleisch, Kartoffel, Möhre, Sellerie, Lauch) ⁱ Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Bio- Kirsch- Buttermilch ⁹ 
Sa. 16.11.24	Vegetarische Nuggets (Soja) ^{a,a4,f} Süß- Sauer Soße ^{1,i} Bio- Vollkornreis ^{a,f,h,h1,k} Chinakohlsalat, Joghurtsoße			Honigmelone 
So. 17.11.24	Bio- Nudelaufwurf, überbacken (Vollkornnudeln, Brokkoli, Tomaten, Gouda) ^{a,a1,g} Eisbergsalat, Frenchdressing ^{9,j}			Birne 
Zusatzstoffe/ Allergene:	1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 2 = konserviert, 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			



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.