

KW 51	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 16.12.24	Hähnchenbrust, natur, gebraten Süß- Sauer Soße ^{1,i} Bio- Risi- Bisi (Parboiled) Karottensalat, Essig & Öl	Vegetarische Frühlingsrolle (Weißkohl, Champignon, Blumenkohl, Erbse) ^{a,a1,c} Süß- Sauer Soße ^{1,i} Bio- Risi- Bisi (Parboiled) Karottensalat, Essig & Öl		Mandarinen 
Di. 17.12.24	Vegetarischer Hamburger, Weizenbrötchen, Tomate, Eisbergsalat ^{1,3,a,a1,c,f,g,j} Bio- Pommes frites Tomatenketchup ⁱ		Hamburger (Rind, Weizenbrötchen, Eisberg, Tomate) ^{1,3,a,a1,g,j,k} Bio- Pommes frites Tomatenketchup ⁱ	Eiscreme ^{1,f,g} 
Mi. 18.12.24	Bio- Rote Linsensuppe (Kartoffeln, Tomaten, Curry, Koriander, Schmand) ^{a,f,g,h,h1,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- Brombeer-Quark ⁹ 
Do. 19.12.24	Seehecht (Hoki), gebacken ^{a,a1,d} 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		Bio- Grießpudding, Erdbeersoße ^{a,a} 1,g 
Fr. 20.12.24	Bio- Makkaroniauflauf (Brokkoli, Tomate, Bechamel, Gouda) ⁹ Eisbergsalat, Frenchdressing ^{9,j}	Dampfnudeln, Pflaumenkompott ^{a,a1,c,g}		Bio- Orange 
Sa. 21.12.24	Bio- Vollkorn- Linsen-Bratling (Rote Linsen, Hafer, Buchweizen) ^{a,a4} Soße ⁹ Bio- Süßkartoffelstampf (Kartoffel, Milch) ⁹ Bio- Bohnensalat, Essig-Öl	Käseschnitzel, paniert ^{1,a,a1,a4,c,g} Soße ⁹ Bio- Süßkartoffelstampf (Kartoffel, Milch) ⁹ Bio- Bohnensalat, Essig-Öl		Bio- Himbeer-Buttermilch ⁹ 
So. 22.12.24	Bio- Spätzlepfanne, vegetarisch (Mais, Erbse, Brokkoli, Paprika, Kidney) ^{a,a1,c,g,i} Lollosalat, Vinaigrette			Kaki/ Scharon 

Zusatzstoffe/
Allergene:

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 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), 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.