









KW 2	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 06.01.25	Bratwurst, vegan <sup>f</sup> Bio- Risi- Bisi (Parboiled) Gurkensalat, Essig, Öl, Dill <sup>j</sup>		Geflügel Currywurst mit Soße <sup>11,3,8,i,j</sup> Bio- Risi- Bisi (Parboiled) Gurkensalat, Essig, Öl, Dill <sup>j</sup>	Mandarinen  
Di. 07.01.25	Rindergeschnetzeltes (Gewürzgurke, Zwiebel, Sahne) <sup>9,g</sup> Bio- Salzkartoffeln Kopfsalat, Kräuterdressing <sup>j</sup>	Bio- Gemüse- Käse- Frikadelle (Karotte, Mais, Paprika, Erbse) <sup>a,a1,g</sup> Bio- Tomatensoße Bio- Salzkartoffeln Kopfsalat, Kräuterdressing <sup>j</sup>		Bio- Orangen- Quark <sup>9</sup>  
Mi. 08.01.25	Döppekoche (Schwein) <sup>2,3,8,c</sup> Bio- Apfelmus Möhrenrohkost, Vinaigrette	Bio- Döppekoche (Vegetarisch) <sup>c,g,i</sup> Bio- Apfelmus Möhrenrohkost, Vinaigrette	Döppekoche (Rind) <sup>2,3,8,c</sup> Bio- Apfelmus Möhrenrohkost, Vinaigrette	Bio- Banane  
Do. 09.01.25	Bandnudeln mit Lachs und Spinat (Auflauf) <sup>a,a1,d,g</sup> Lollosalat, Joghurtsoße <sup>9</sup>	Bio- Eier in Senfsoße <sup>a,a1,c,g,j</sup> Bio-Stampfkartoffeln (Milch) <sup>9</sup> Lollosalat, Joghurtsoße <sup>9</sup>		Bio- Schokoladen- pudding <sup>9</sup>  
Fr. 10.01.25	Bio- Italienischer Gemüse- Nudeleintopf (Tomate, Möhre, Bohne, Erbse, Sellerie, Lauch, Hartkäse) <sup>a,a1,f,g,i,k</sup> Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen <sup>a,a1,a3,a4,k</sup>		Bio- Schnittbohnsuppe (Rindfleisch, Kartoffel, Möhre, Sellerie, Lauch) <sup>i</sup> Bio- Brötchen (Dinkel) <sup>a,a1</sup>	Bio- Kirsch- Buttermilch <sup>9</sup>  
Sa. 11.01.25	Vegetarische Nuggets (Soja) <sup>a,a4,f</sup> Süß- Sauer Soße <sup>1,i</sup> Bio- Vollkornreis <sup>a,f,h,h1,k</sup> Chinakohlsalat, Joghurtsoße			Honigmelone  
So. 12.01.25	Bio- Nudelauflauf, überbacken (Vollkornnudeln, Brokkoli, Tomaten, Gouda) <sup>a,a1,g,i,j</sup> Eisbergsalat, Frenchdressing <sup>9,j</sup>			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.