

KW 4	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 20.01.25	Bio- Tortelloni mit Sonnenblumenhack ^{a1} Bio- Käsesoße ^{a,a1,g} Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j	Blumenkohl, paniert, gebacken ^{a,a1,c} Bio-Stampfkartoffeln (Milch) ^g Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j Bio- Kräuterquarkdip ^g		Apfel 
Di. 21.01.25	Putengeschnetzeltes, Champignonsoße ⁱ Bio- Vollkornreis ^{a,f,h,h1,k} Lollo salat, Joghurtsoße ^g	Gemüsetasche (Möhre, Sellerie, Zucchini, Bechamel) ^{a,a1,c,g,i} Bio- Pilzrahmsoße ^g Bio- Vollkornreis ^{a,f,h,h1,k} Lollo salat, Joghurtsoße ^g		Bio- Erdbeer- Joghurt ^g 
Mi. 22.01.25	Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) ^{a,a1} Bio- Linsenbolognese (Rote Linse, Tomate, Möhre, Sellerie) ^{a,f,h,h1,i} Tomatensalat, Essig- Öl Bio- Hartkäse, gerieben ^g	Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) ^{a,a1} Bio- Tomaten- Pestosoße (Getrocknete Tomaten, Olivenöl, Hartkäse, Basilikum) ^{g,h4} Tomatensalat, Essig- Öl		Bio- Banane 
Do. 23.01.25	Kabeljau, gebraten Bio- Tomatensoße Bio- Salzkartoffeln Kopfsalat, Kräuterdressing ^j	Bio- Gemüserisotto (Reis, Möhren, Erbsen, Hartkäse) ^{g,i} Kopfsalat, Kräuterdressing ^j		Bio- Himbeer- Quark ^g 
Fr. 24.01.25	Bio- Erbseneintopf (Kartoffel, Möhre, Sellerie, Lauch) ⁱ Bio- Tofu-Wiener Art ^{a1,a4,f} Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Bio- Vegetarische Tomatensuppe Bio- Grießklößchen ^{a,c} Bio- Brötchen (Dinkel) ^{a,a1}	Bio- Erbseneintopf (Kartoffel, Möhre, Sellerie, Lauch) ⁱ Rindswursteinlage ^{2,3,8} Bio- Brötchen (Dinkel) ^{a,a1}	Bio- Heidelbeer- Shake ^g 
Sa. 25.01.25	Bio- Hirse- Gemüsepfanne (Hirse, Möhren, Blumenkohl, Bohnen) Bio- Waldpilz- Soße ^g Möhrenrohkost, Vinaigrette		Hähnchen Cordon bleu (Gouda, Putenschinken) ^{1,2,3,8,a,a1,g,i} Bio- Waldpilz- Soße ^g Bio- Kartoffelpüree ^g Möhrenrohkost, Vinaigrette	Trauben 
So. 26.01.25	Bio- Lasagne, vegetarisch (Tomaten, Paprika, Zucchini, Gouda) ^{a,a1,g,i} Eisbergsalat, Frenchdressing ^{g,j}			Pflaumen 


**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, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 = Mandeln, h4 = Kaschunüsse, 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.