

KW 5	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 27.01.25	Bio- Orrechiette (Weizennudeln) ^{a,a1} Bio- Tomatensoße Karottensalat, Essig & Öl Bio- Hartkäse, gerieben ^g	Vegetarische Paprikaschote, gefüllt (Weizen, Soja, Paprika, Mais) ^{a,a1,c,f,i,j} Bio- Tomatensoße Bio- Kartoffelpüree ^g Karottensalat, Essig & Öl		Mandarinen 
Di. 28.01.25	Seelachs, gebraten ^{a,a1,d} Bio- Senfsoße ^{a,a1,g,j} Bio- Salzkartoffeln Bio- Möhrengemüse	Bio- Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Gouda ^{a,a1,c,g} Tomatensalat, Essig- Öl		Bio- Bananen- Quark ^g 
Mi. 29.01.25	Bio- Hirse- Gemüserisotto (Hirse, Erbsen, Möhren, Paprika, Mais, Hartkäse) ^g Bio- Joghurt- Dip (mit Knoblauch) ^g Eichblattsalat, Joghurtsoße ^g		Bio- Serbische Bohnensuppe (Möhren, Lauch, Kartoffeln, Sellerie) ^{f,i,k} Rindswurst ^{2,3,8} Bio- Brötchen (Dinkel) ^{a,a1}	Apfel 
Do. 30.01.25	Hähnchengyros in Soße ^{g,i,j} Bio- Parboiledreis Weißkrautsalat, Vinaigrette	Bio- Falafelbällchen (Kichererbsen) ^{a,a1} Bio- Vegane Bratensoße Bio- Parboiledreis Weißkrautsalat, Vinaigrette		Bio- Vanille- Pudding ^g 
Fr. 31.01.25	Ravioli Ricotta, Spinat (Weizen) ^{a,a1,c,g} Bio- Käsesoße ^{a,a1,g} Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ⁱ	Germknödel mit Vanillesoße ^{1,a,a1,c,g}		Bio- Heidelbeer- Buttermilch ^g 
Sa. 01.02.25	Bio- Zucchini- Lauchquiche, vegetarisch ^{a,c,g} Eichblattsalat, Kräuterdressing Bio- Kräuterquarkdip ^g		Rinderbraten Bratensoße Bio- Salzkartoffeln Bio- Rotkohl ³	Orange ² 
So. 02.02.25	Bio- Kartoffel- Gemüsepfanne (Möhren, Blumenkohl, Bohnen, Paprika) ⁱ Soße ^g Möhrenrohkost, Vinaigrette			Bio- Erdbeer- Joghurt ^g 

**Zusatzstoffe/
Allergene:**

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, 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), 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.