








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


**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.