

KW 6	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 03.02.25	Griechische Hirtenpfanne (Nudelreis, Salzlakenkäse, Bohnen, Paprika, Oliven) ^{a,a1,g} Bio- Joghurt- Dip (mit Knoblauch) ^g Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j	Panierter, gebackener Weichkäse ^{a,a1,g} Bio- Salzkartoffeln Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j Wildpreiselbeeren		Bio- Kiwi, grün 
Di. 04.02.25	Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) ^{a,a1} Bolognese (Rind) ⁱ Friséesalat, Vinaigrette ^j Bio- Hartkäse, gerieben ^g	Bio- Gemüseaultaschen (Karotten, Spinat, Erbsen, Brokkoli) ^{a,a1,c,i} Bio- Käsesoße ^{a,a1,g} Friséesalat, Vinaigrette ^j		Bio- Himbeer-Quark ^g 
Mi. 05.02.25	Wildlachs, gebraten ^{a,a1,d} Bio- Tomaten-Sahnesoße ^g Bio- Schwarzer Reis Bio- Brokkoli	Vegetarisch gefüllte Zucchini (Reis, Paprika, Aubergine, Gouda) ^g Bio- Tomaten-Sahnesoße ^g Bio- Schwarzer Reis Chinakohlsalat, Joghurtsoße		Apfel 
Do. 06.02.25	Bio- Vollkornbratling (Hafer, Buchweizen) ^{a,a4,i} Soße ^g Bio- Stampfkartoffeln (Milch) ^g Bio- Rote Bete Salat, Essig, Öl	Champignon-Blätterteigtasche ^{a,a1,c,g,i} Soße ^g Bio- Stampfkartoffeln (Milch) ^g Bio- Rote Bete Salat, Essig, Öl		Eiscreme ^{1,f,g} 
Fr. 07.02.25	Bio- Chili sin carne (Rote Linsen, Sonnenblumenhack, Paprika, Kidney, Mais, Sauerrahm) ^{a,f,g,h,h1,i,j} Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}		Bio- Linseneintopf (Kartoffeln, Möhre, Sellerie, Lauch) ^{i,j} Bio- Wiener Würstchen (Hähnchen) ² Bio- Brötchen (Dinkel) ^{a,a1}	Birne 
Sa. 08.02.25	Blumenkohl-Käse-Medaillon, paniert ^{a,a1,g} Bio- Paprikasoße ^g Bio- Salzkartoffeln Bio- Schnittbohnen ^{i,j}			Bio- Kirsch-Joghurt ^g 
So. 09.02.25	Bio- Spaghetti al Forno, überbacken (Gouda, Bechamel, Möhre, Sellerie, Lauch) ^{a,a1,g,i} Eisbergsalat, Frenchdressing ^{g,j}			Orange ² 
Zusatzstoffe/ Allergene:	1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 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.