








KW 7	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 10.02.25	Hähnchenbrust, natur, gebraten Süß- Sauer Soße <sup>1,i</sup> Bio- Risi- Bisi (Parboiled) Karottensalat, Essig & Öl	Vegetarische Frühlingsrolle (Weißkohl, Champignon, Blumenkohl, Erbse) <sup>a,a1,c</sup> Süß- Sauer Soße <sup>1,i</sup> Bio- Risi- Bisi (Parboiled) Karottensalat, Essig & Öl		Apfel  
Di. 11.02.25	Bio- Spätzlepfanne, vegetarisch (Mais, Erbse, Brokkoli, Paprika, Kidney) <sup>a,a1,c,g,i</sup> Bio- Waldpilz- Soße <sup>g</sup> Endiviensalat, Joghurtsoße <sup>g</sup>	Käseschnitzel, paniert <sup>1,a,a1,a4,c,g</sup> Bio- Waldpilz- Soße <sup>g</sup> Bio- Kartoffelpüree <sup>g</sup> Endiviensalat, Joghurtsoße <sup>g</sup>		Bio- Mandarinen- Quark <sup>g</sup>  
Mi. 12.02.25	Bio- Gemüsepizza (Gouda, Paprika, Mais, Bohne) <sup>a,g</sup> Gurkensalat, Essig, Öl, Dill <sup>j</sup>	Bio- Pizza Margherita (Tomaten, Gouda) <sup>a,g</sup> Gurkensalat, Essig, Öl, Dill <sup>j</sup>	Salamipizza (Putensalami, Gouda) <sup>2,3,a,g</sup> Gurkensalat, Essig, Öl, Dill <sup>j</sup>	Bio- Banane  
Do. 13.02.25	Seehecht (Hoki), gebacken <sup>a,a1,d</sup> Bio- Kräutersoße <sup>a,a1,g,i</sup> Bio- Salzkartoffeln Bio- Brokkoli	Grünkern- Käse- Medaillon <sup>a,a1,c,f,g,i,k</sup> Bio- Kräutersoße <sup>a,a1,g,i</sup> Bio- Salzkartoffeln Bio- Brokkoli		Bio- Grießpudding, Erdbeersoße <sup>a,a1,g</sup>  
Fr. 14.02.25	Bio- Rote Linsensuppe (Kartoffeln, Tomaten, Curry, Koriander, Schmand) <sup>a,f,g,h,h1,i</sup> Vegetarische Würstchen Wiener Art <sup>1,c</sup> Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen <sup>a,a1,a3,a4,k</sup>		Bio- Kartoffelsuppe (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) <sup>g,i</sup> Rindswurst <sup>2,3,8</sup> Bio- Brötchen (Dinkel) <sup>a,a1</sup>	Bio- Himbeer- Buttermilch <sup>g</sup>  
Sa. 15.02.25	Vegetarisches Schnitzel <sup>a,a1,a4,c,g</sup> Soße <sup>g</sup> Bio-Stampfkartoffeln (Milch) <sup>g</sup> Bio- Bohnensalat, Essig- Öl			Trauben  
So. 16.02.25	Bio- Nudel- Gemüseauflauf (Möhre, Bohne, Erbsen, Brokkoli, Gouda) <sup>a,a1,g,i</sup> Lollosalat, Vinaigrette			Bio- Aprikosen- 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, 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



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.