



KW 18	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 28.04.25	Currybratwurst (Vegetarisch) ^{11,a,a1,c,i,j} Risi- Bisi (Parboiled) 100% Bio ^{a,f,h,h1,h2,k} Möhrenrohkost, Vinaigrette		Geflügel Currywurst mit Soße ^{11,3,8,i,j} Risi- Bisi (Parboiled) 100% Bio ^{a,f,h,h1,h2,k} Möhrenrohkost, Vinaigrette	Pfirsich 
Di. 29.04.25	Bio- Eier in Senfsoße ^{a,a1,c,g,j} Stampfkartoffeln (Milch) 100 % Bio ⁹ Kopfsalat, Kräuterdressing ^j	3 gefüllte Kartoffeltaschen (Frischkäse, Sauerrahm) ⁹ Kopfsalat, Kräuterdressing ^j Ratatouille (Paprika, Zucchini, Aubergine) 100% Bio ^{i,j}		Orangen- Quark 100% Bio ⁹ 
Mi. 30.04.25	Rindergeschnetzeltes (Gewürzgurke, Zwiebel, Sahne) ^{9,g} Bio- Salzkartoffeln Lollo Salat, Cocktailsoße ^{c,g,j}	Camembert paniert gebacken ^{a,a1,g} Bio- Salzkartoffeln Lollo Salat, Cocktailsoße ^{c,g,j} Wildpreiselbeeren		Bio- Banane 
Do. 01.05.25	Bandnudeln mit Lachs und Spinat (Auflauf) ^{a,a1,d,g} Tomaten- Gurkensalat, Essig, Öl	Bio- Gemüse- Käse- Frikadelle (Karotte, Mais, Paprika, Erbse) ^{a,a1,g} Bio- Bandnudeln ^{a,a1} Tomaten- Gurkensalat, Essig, Öl		Schokoladen- pudding 100% Bio ⁹ 
Fr. 02.05.25	Italienischer Gemüse- Nudeleintopf (Tomate, Möhre, Bohne, Erbse, Sellerie, Lauch, Hartkäse) 100% Bio ^{a,a1,f,g,i,k} Dinkel- Vollkornbrötchen 100% Bio ^{a,a1,a3,a4,k}		Schnittbohnsuppe (Rindfleisch, Kartoffel, Möhre, Sellerie, Lauch) 100% Bio ⁱ Brötchen (Dinkel) 100% Bio ^{a,a1}	Kirsch- Buttermilch 100% Bio ⁹ 
Sa. 03.05.25	Vegetarische Nuggets (Soja) ^{a,a4,f} Süß- Sauer Soße ^{11,i,j} Bio- Vollkornreis ^{a,f,h,h1,k} Chinakohlsalat, Joghurtsoße		Hähnchenbrust, natur, gebraten Süß- Sauer Soße ^{11,i,j} Bio- Vollkornreis ^{a,f,h,h1,k} Chinakohlsalat, Joghurtsoße	Honigmelone 
So. 04.05.25	Nudelaufwurf, überbacken (Vollkornnudeln, Brokkoli, Tomaten, Gouda) 100% Bio ^{a,a1,g,i,j} Eisbergsalat, Frenchdressing ^{c,j}			Birne 


Zusatzstoffe/
Allergene:

11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 3 = mit Antioxidationsmittel, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, 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, h2 = Haselnüsse, 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.