

KW 34	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 18.08.25	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. 19.08.25	Bio- Eier in Senfsoße^{a,a1,c,g,j} Stampfkartoffeln (Milch) 100 % Bio^g Kopfsalat, Kräuterdressing^j	3 gefüllte Kartoffeltaschen (Frischkäse, Sauerrahm)^g Stampfkartoffeln (Milch) 100 % Bio^g Kopfsalat, Kräuterdressing^j Ratatouille (Paprika, Zucchini, Aubergine) 100% Bio^{i,j}		Orangen- Quark 100% Bio^g 
Mi. 20.08.25	Rindergeschnetzeltes (Gewürzgurke, Zwiebel, Sahne)^{9,g} Bio- Salzkartoffeln Lollosalat, Cocktailsöße^{c,g,j}	Camembert paniert gebacken^{a,a1,g} Bio- Salzkartoffeln Lollosalat, Cocktailsöße^{c,g,j} Wildpreiselbeeren		Bio- Banane 
Do. 21.08.25	Bandnudeln mit Lachs und Spinat (Auflauf)^{a,a1,d,g} Tomaten- Gurkensalat, Essig, Öl	Reispfanne (Vollkorn, Pilze, Bambus, Erbsen, Mais, Porree) 100% Bio^{a,f,h,h1,h2,k} Vegane Bratensoße 100% Bio Tomaten- Gurkensalat, Essig, Öl		Schokoladenpudding 100% Bio^g 
Fr. 22.08.25	Italienischer Gemüse-Nudeleintopf (Tomate, Möhre, Bohne, Erbse, Sellerie, Lauch, Hartkäse) 100% Bio^{a,a1,f,g,i,k} Bio-Dinkel-Vollkornbrötchen^{a,a1,a3,a4,k}		Schnittbohnsuppe (Rindfleisch, Kartoffel, Möhre, Sellerie, Lauch) 100% Bioⁱ Bio-Brötchen (Dinkel)^{a,a1}	Kirsch-Buttermilch 100% Bio^g 
Sa. 23.08.25	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. 24.08.25	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.