

KW 45	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 03.11.25	Bio- Orrechiette (Weizennudeln) ^{a,a1} Tomatensoße 100% Bio Gurkensalat, Essig, Öl, Dill Bio- Hartkäse, gerieben ^g	Vegetarische Paprikaschote, gefüllt (Weizen, Soja, Paprika, Mais) ^{a,a1,c,f,i,j} Tomatensoße 100% Bio Kartoffelpüree 100% Bio ^g Gurkensalat, Essig, Öl, Dill		Mandarinen 
Di. 04.11.25	Seelachs, gebraten ^{a,a1,d} Senfsoße 100% Bio ^{a,a1,g,j} Bio- Salzkartoffeln Bio- Möhrengemüse	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Gouda 100% Bio ^{a,a1,c,g} Tomatensalat, Essig- Öl		Bananen-Quark 100% Bio ^g 
Mi. 05.11.25	Hirse- Gemüserisotto (Hirse, Erbsen, Möhren, Paprika, Mais, Hartkäse) 100% Bio ^g Joghurt- Dip (mit Knoblauch) 100% Bio ^g Eichblattsalat, Joghurtsoße ^g		Serbische Bohnensuppe (Möhren, Lauch, Kartoffeln, Sellerie) 100% Bio ^{f,i,k} Rindswurst ^{2,3,8} Bio-Brötchen (Dinkel) ^{a,a1}	Apfel 
Do. 06.11.25	Hähnchengyros in Soße ^{g,i,j} Bio- Parboiledreis ^{a,f,h,h1,h2,k} Weißkrautsalat, Vinaigrette	Falafelbällchen (Kichererbsen) 100% Bio Vegane Bratensoße 100% Bio Bio- Parboiledreis ^{a,f,h,h1,h2,k} Weißkrautsalat, Vinaigrette		Vanille-Pudding 100% Bio ^g 
Fr. 07.11.25	Ravioli Spinat (Weizen) 100% Bio ^{a,a1,c,g} Käsesoße 100% Bio ^{a,a1,g} Eisbergsalat, Frenchdressing ^{c,j}	Germknödel mit Vanillesoße ^{1,a,a1,g}		Heidelbeer-Buttermilch 100% Bio ^g 
Sa. 08.11.25	Zucchini- Lauchquiche, vegetarisch 100% Bio ^{a,c,g} Kopfsalat, Cocktailsoße ^{c,g,j} Kräuterquarkdip 100% Bio ^g		Geflügelfleischkäse ^{1,2,3,8} Bratensoße Bio- Salzkartoffeln Kopfsalat, Cocktailsoße ^{c,g,j}	Orange ² 
So. 09.11.25	Kartoffel- Gemüsepfanne (Möhren, Blumenkohl, Bohnen, Paprika) 100% Bio ⁱ Bio- vegane Bratensoße ^g Möhrenrohkost, Vinaigrette			Erdbeer-Joghurt 100% Bio ^g 

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), 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.