

KW 46	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 10.11.25	Griechische Hirtenpfanne (Nudelreis, Salzlakenkäse, Bohnen, Paprika, Oliven) ^{a,a1,g} Joghurt- Dip (mit Knoblauch) 100% Bio ^g Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j	Panierter, gebackener Weichkäse ^{a,a1,g} Bio- Salzkartoffeln Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j Wildpreiselbeeren		Kiwi 
Di. 11.11.25	Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) ^{a,a1} Bolognese (Rind) ⁱ Friséesalat, Vinaigrette ^j Bio- Hartkäse, gerieben ^g	Gemüsemaultaschen (Karotten, Spinat, Erbsen, Brokkoli) 100% Bio ^{a,a1,c,i} Käsesoße 100% Bio ^{a,a1,g} Friséesalat, Vinaigrette ^j		Himbeer- Quark 100% Bio ^g 
Mi. 12.11.25	Wildlachs, gebraten ^{a,a1,d} Tomaten- Sahneseife 100% Bio ^g Bio- Parboiledreis ^{a,f,h,h1,h2,k} Bio- Brokkoli	Vegetarisch gefüllte Zucchini (Reis, Paprika, Aubergine, Gouda) ^g Tomaten- Sahneseife 100% Bio ^g Bio- Parboiledreis ^{a,f,h,h1,h2,k} Chinakohlsalat, Joghurtsoße		Apfel 
Do. 13.11.25	Vollkornbratling (Hafer, Buchweizen) 100% Bio ^{a,a4,i} Bio- vegane Bratensoße ^g Stampfkartoffeln (Milch) 100% Bio ^g Rote Bete Salat, Essig, Öl	Blätterteigtasche mit Käse gefüllt ^{a,a1,c,g,i} Bio- vegane Bratensoße ^g Stampfkartoffeln (Milch) 100% Bio ^g Rote Bete Salat, Essig, Öl		Eiscreme ^{1,f,g} 
Fr. 14.11.25	Chili sin carne (Rote Linsen, Sonnenblumenhack, Paprika, Kidney, Mais, Sauerrahm) 100% Bio ^{a,f,g,h,h1,i,j} Bio-Dinkel- Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}		Bio- Wiener Würstchen (Hähnchen) ² Linseneintopf (Kartoffeln, Möhre, Sellerie, Lauch) 100% Bio ^{i,j} Bio-Brötchen (Dinkel) ^{a,a1}	Birne 
Sa. 15.11.25	Blumenkohl-Käse-Medaillon, paniert ^{a,a1,g} Paprikasoße 100% Bio ^g Bio- Salzkartoffeln Bio- Schnittbohnen ^{i,j}		Putensteak gebraten Paprikasoße 100% Bio ^g Bio- Salzkartoffeln Bio- Schnittbohnen ^{i,j}	Kirsch- Joghurt 100% Bio ^g 
So. 16.11.25	Spaghetti al Forno, überbacken (Gouda, Bechamel, Möhre, Sellerie, Lauch) 100% Bio ^{a,a1,g,i} Eisbergsalat, Frenchdressing ^{c,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, 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.