

KW 49	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 01.12.25	Schupfnudel- Gemüsepfanne (Möhre, Brokkoli, Blumenkohl, Mais, grüne Bohnen, Kidney) 100% Bio ^{a,a1,c} Tomaten- Sahne-Soße 100% Bio ^g Karottensalat, Essig & Öl	Sellerieschnitzel (Sellerie, Weizen) ^{a,a1,i} Tomaten- Sahne-Soße 100% Bio ^g Kartoffelpüree 100% Bio ^g Karottensalat, Essig & Öl		Mandarinen 
Di. 02.12.25	Rindergulasch Bio- Vollkornspiralnudeln (Weizen) ^{a,a1} Rotkohl 100% Bio	Tofu- Gulasch 100% Bio ^{a,a1,f,i,j} Bio- Vollkornspiralnudeln (Weizen) ^{a,a1} Bohnensalat, Essig- Öl 100% Bio		Kirsch-Quark 100% Bio ^g 
Mi. 03.12.25	Seehecht, gebraten ^d Rote Bete- Meerrettichsoße ^{a,c,g,i} Bio- Salzkartoffeln Bio- Brokkoli	Kartoffel- Blumenkohlaufauf (Bechamel, Gouda) 100% Bio ^g Kräuterquark 100% Bio ^g Eichblattsalat, Kräuterdressing		Bio- Banane 
Do. 04.12.25	Vegetarischer Hamburger, Weizenbrötchen, Tomate, Eisbergsalat ^{1,3,a,a1,j} Bio- Pommes frites Weißkraut- Möhren- Salat ^{c,g,j} Tomatenketchup ⁱ		Hamburger, Rind, Weizenbrötchen, Tomate, Eisbergsalat ^{1,3,a,a1,j,k} Bio- Pommes frites Weißkraut- Möhren- Salat ^{c,g,j} Tomatenketchup ⁱ	Apfel 
Fr. 05.12.25	Hülsenfrüchte-Eintopf, italienische Art (Weiße Bohnen, Kichererbsen, Dinkel, Möhre) 100% Bio ^{a,f,i,j,k} Bio-Dinkel- Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}		Kartoffel- Möhreeneintopf mit Ingwer (Sellerie, Lauch) 100% Bio ⁱ Rindswurst ^{2,3,8} Bio-Brötchen (Dinkel) ^{a,a1}	Erdbeer-Joghurt-Shake 100% Bio ^g 
Sa. 06.12.25	Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) ^{a,a1} Pestosoße (Olivenöl, Parmesan, Basilikum) 100% Bio ^{g,h4} Eisbergsalat, Frenchdressing ^{c,j}		Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) ^{a,a1} Bolognese 100% Bio ⁱ Eisbergsalat, Frenchdressing ^{c,j}	Trauben 
So. 07.12.25	Gemüse-Vollkornbratling ^{a,a1,c,i} Rahmsoße 100% Bio ^g Bio- Salzkartoffeln Bio- Blumenkohl			Heidelbeer-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, 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), h4 = Kaschunüsse, 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.