








KW 19	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 04.05.26	Hähnchenbrust, natur, gebraten Süß- Sauer Soße ^{11,i,j} Risi- Bisi (Parboiled) 100% Bio ^{a,f,h,h1,h2,k} Karottensalat, Essig & Öl	Vegetarische Frühlingsrolle (Weißkohl, Champignon, Blumenkohl, Erbse) ^{a,a1,c} Süß- Sauer Soße ^{11,i,j} Risi- Bisi (Parboiled) 100% Bio ^{a,f,h,h1,h2,k} Karottensalat, Essig & Öl		Apfel 
Di. 05.05.26	Spätzlepfanne, vegetarisch (Mais, Erbse, Brokkoli, Paprika, Kidney) 100% Bio ^{a,a1,c} Rahmsoße 100% Bio ^g Endiviensalat, Joghurtsoße ^g	Käseschnitzel, paniert ^{1,a,a1,a4,c,g} Rahmsoße 100% Bio ^g Kartoffelpüree 100% Bio ^g Endiviensalat, Joghurtsoße ^g		Mandarinen- Quark 100% Bio ^g 
Mi. 06.05.26	Gemüsepizza (Gouda, Paprika, Mais, Bohne) 100% Bio ^{a,g} Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j	Pizza Margherita (Tomaten, Gouda) 100% Bio ^{a,g} Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j	Salamipizza (Putensalami, Gouda) ^{2,3,a,g} Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j	Bio- Banane 
Do. 07.05.26	Seehecht (Hoki), gebacken ^{a,a1,d} Bio- Salzkartoffeln Rahmspinat 100% Bio ^g	Grünkern- Käse- Medaillon ^{a,a1,c,f,g,k} Bio- Salzkartoffeln Rahmspinat 100% Bio ^g		Bio- Grießpudding, Erdbeersoße 100% Bio ^{a,a1,g} 
Fr. 08.05.26	Rote Linsensuppe (Kartoffeln, Tomaten, Curry, Koriander, Schmand) 100 % Bio ^{a,f,g,h,h1,i} Vegetarische Würstchen Wiener Art ^{1,c} Bio-Dinkel- Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}		Kartoffelsuppe (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) 100% Bio ^{g,i} Rindswurst ^{2,3,8} Bio-Brötchen (Dinkel) ^{a,a1}	Himbeer- Buttermilch 100% Bio ^g 
Sa. 09.05.26	Vegetarisches Schnitzel ^{1,a,a1,a4,c,g} Bio- vegane Bratensoße ^g Bio- Bandnudeln ^{a,a1} Bohnensalat, Essig- Öl 100% Bio		Putenschnitzel paniert ^{a,a1} Bio- Bratensoße Bio- Bandnudeln ^{a,a1} Bohnensalat, Essig- Öl 100% Bio	Trauben 
So. 10.05.26	Nudel- Gemüseauflauf (Möhre, Bohne, Erbsen, Brokkoli, Gouda) 100% Bio ^{a,a1,g,i} Lollosalat, Vinaigrette			Aprikosen- Joghurt 100% Bio ^g 


**Zusatzstoffe/
Allergene:**

1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 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), 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.

