

KW 16	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 15.04.24	Bio- Tortelloni mit Sonnenblumenhack <sup>a1</sup> Bio- Käsesoße <sup>a,a1,g</sup> Gurkensalat, Essig, Öl, Dill <sup>j</sup>	Blumenkohl, paniert, gebacken <sup>a,a1,c</sup> Bio-Stampfkartoffeln (Milch) <sup>g</sup> Gurkensalat, Essig, Öl, Dill <sup>j</sup> Bio- Kräuterquarkdip <sup>g</sup>		Apfel 
Di. 16.04.24	Schweinegeschnetzeltes, Champignonsoße Bio- Vollkornreis Lollo salat, Joghurtsoße <sup>g</sup>	Gemüsetasche (Möhre, Sellerie, Zucchini, Bechamel) <sup>a,a1,c,g,i</sup> Bio- Pilzrahmsoße <sup>g</sup> Bio- Vollkornreis Lollo salat, Joghurtsoße <sup>g</sup>	Putengeschnetzeltes, Champignonsoße <sup>i</sup> Bio- Vollkornreis Lollo salat, Joghurtsoße <sup>g</sup>	Bio- Erdbeer-Joghurt <sup>g</sup> 
Mi. 17.04.24	Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) <sup>a,a1</sup> Bio- Linsenbolognese (Rote Linse, Tomate, Möhre, Sellerie) <sup>i</sup> Tomatensalat, Essig- Öl Bio- Hartkäse, gerieben <sup>g</sup>	Bio- Vollkornspaghetti (Weizen) <sup>a,a1</sup> Bio- Tomaten- Pestosoße (Getrocknete Tomaten, Olivenöl, Hartkäse, Basilikum) <sup>g,h4</sup> Tomatensalat, Essig- Öl		Bio- Banane 
Do. 18.04.24	Seelachs, gedünstet <sup>d</sup> Bio- Tomatensoße Bio- Salzkartoffeln Kopfsalat, Kräuterdressing <sup>j</sup>	Bio- Gemüserisotto (Reis, Möhren, Erbsen, Hartkäse) <sup>g,i</sup> Kopfsalat, Kräuterdressing <sup>j</sup>	Seelachs, gebraten <sup>a,a1,d</sup> Bio- Tomatensoße Bio- Salzkartoffeln Kopfsalat, Kräuterdressing <sup>j</sup>	Bio- Himbeer-Quark <sup>g</sup> 
Fr. 19.04.24	Bio- Erbseneintopf (Kartoffel, Möhre, Sellerie, Lauch) <sup>i</sup> Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen <sup>a,a1,a3,a4,k</sup>	Bio- Vegetarische Tomatensuppe Bio- Grießklößchen <sup>a,c</sup> Bio- Brötchen (Dinkel) <sup>a,a1</sup>	Bio- Erbseneintopf (Kartoffel, Möhre, Sellerie, Lauch) <sup>i</sup> Rindswurststeinlage <sup>2,3,8</sup> Bio- Brötchen (Dinkel) <sup>a,a1</sup>	Bio- Heidelbeer-Shake <sup>g</sup> 
Sa. 20.04.24	Bio- Hirse-Gemüsepfanne (Hirse, Möhren, Blumenkohl, Bohnen) Bio- Waldpilz- Soße <sup>g</sup> Möhrenrohkost, Vinaigrette		Hähnchen Cordon bleu (Gouda, Putenschinken) <sup>1,2,3,8,a,a1,g,i</sup> Bio- Waldpilz- Soße <sup>g</sup> Bio- Kartoffelpüree <sup>g</sup> Möhrenrohkost, Vinaigrette	Trauben 
So. 21.04.24	Bio- Lasagne, vegetarisch (Tomaten, Paprika, Zucchini, Gouda) <sup>a,a1,g,i</sup> Eisbergsalat, Frenchdressing <sup>g,j</sup>			Pflaumen 


**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, 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.