

| KW 16       | Vollkost = 1   | Vegetarisch = 2   | ohne Schwein = 3  | Dessert                               |
|-------------|--|---|---|---------------------------------------|
| Mo.<br>19.4 | Putenbrustgeschnetzeltes, Süß-<br>Sauersoße <sup>a, f, g, i, a1</sup><br>Bio- Naturreis<br>Gurkensalat, Essig, Öl  | Sellerieschnitzel (Sellerie,<br>Weizen) <sup>a, i, a1</sup><br>Bio- Kräutersoße <sup>a, g, a1</sup><br>Bio- Naturreis<br>Gurkensalat, Essig, Öl                               | Putenbrustgeschnetzeltes, Süß-<br>Sauersoße <sup>a, f, g, i, a1</sup><br>Bio- Naturreis<br>Gurkensalat, Essig, Öl   | Apfel                                 |
| Di.<br>20.4 | Bio- Nudel- Gemüseauflauf<br>(Gouda) <sup>a, g, a1, 60</sup><br>(Karotten, Porree, Sellerie)<br>Gemüseschnitzel (Erbsen, Mais)<br><sup>a, a1</sup><br>Endiviensalat, Joghurtsoße <sup>g</sup>        | Bio- Vollkornspaghetti (Weizen)<br><sup>a, a1</sup><br>Bio- Pestosoße <sup>g, h4</sup><br>Endiviensalat, Joghurtsoße <sup>g</sup>   | Bio- Nudel- Gemüseauflauf<br>(Gouda) <sup>a, g, a1, 60</sup><br>(Karotten, Porree, Sellerie)<br>Gemüseschnitzel (Erbsen, Mais)<br><sup>a, a1</sup><br>Endiviensalat, Joghurtsoße <sup>g</sup> | Bio- Himbeer-<br>Joghurt <sup>g</sup> |
| Mi.<br>21.4 | Wildlachsfilet, gedünstet <sup>d</sup><br>Bio- Tomaten- Sahne- Soße <sup>a, g, a1</sup><br>Bio- Brokkoli<br>Bio- Salzkartoffeln <sup>3</sup>   | Vegetarisch gefüllte Zucchini <sup>g</sup><br>Bio- Tomaten- Sahne- Soße <sup>a, g, a1</sup><br>Bio- Salzkartoffeln <sup>3</sup><br>Kopfsalat, Cocktailsoße <sup>c, g, j</sup> | Gebratener Wildlachs <sup>d</sup><br>Bio- Tomaten- Sahne- Soße <sup>a, g, a1</sup><br>Bio- Brokkoli<br>Bio- Salzkartoffeln <sup>3</sup>   | Trauben                               |
| Do.<br>22.4 | Hähnchenbrust, natur, gebraten<br>Rahmsoße <sup>a, g, a1, a3</sup><br>Bio- Möhrengemüse<br>Bio-Stampfkartoffeln (Milch) <sup>3, g</sup>  | Brokkoli- Nuss- Ecke <sup>a, h, i, a1, a4, h1, h2</sup><br>Rahmsoße <sup>a, g, a1, a3</sup><br>Bio-Stampfkartoffeln (Milch) <sup>3, g</sup><br>Möhrenrohkost, Vinaigrette     | Hähnchenbrust, natur, gebraten<br>Rahmsoße <sup>a, g, a1, a3</sup><br>Bio- Möhrengemüse<br>Bio-Stampfkartoffeln (Milch) <sup>3, g</sup>   | Eiscreme <sup>1, f, g</sup>           |
| Fr.<br>23.4 | Bio- Linseneintopf <sup>3, i</sup><br>(Kartoffeln, Möhren, Sellerie,<br>Porree)<br>Bio- Tofuwieners <sup>a, f, h, i, j, k, a1, h1</sup><br>Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen <sup>a, k, a1, a3, a4</sup> | Bio- Käse- Tortellini (Ricotta,<br>Spinat) <sup>a, c, g, i, a1</sup><br>Käsesoße <sup>a, g, a1</sup><br>Tomatensalat, Essig- Öl   | Bio- Linseneintopf <sup>3, i</sup><br>(Kartoffeln, Möhren, Sellerie,<br>Porree)<br>Rindswurst <sup>2, 4, 8, 11, 44, 50</sup><br>Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen <sup>a, k, a1, a3, a4</sup>     | Birne                                 |
| Sa.<br>24.4 | Weizen- Blumenkohlbratling mit<br>Gouda <sup>a, c, g, i, a1</sup><br>Bio- Paprikasoße <sup>a, g, a1</sup><br>Bio- Schnittbohnen<br>Bio- Salzkartoffeln <sup>3</sup>                                  | Weizen- Blumenkohlbratling mit<br>Gouda <sup>a, c, g, i, a1</sup><br>Bio- Paprikasoße <sup>a, g, a1</sup><br>Bio- Schnittbohnen<br>Bio- Salzkartoffeln <sup>3</sup>           | Putenspießbraten <sup>15</sup><br>Geflügelsoße <sup>a, a1, a3</sup><br>Bio- Schnittbohnen<br>Bio- Salzkartoffeln <sup>3</sup>   | Bio- Kirsch-<br>quark <sup>g</sup>    |
| So.<br>25.4 | Bio- Spaghetti al Forno,<br>überbacken <sup>a, g, i, a1, 60</sup><br>(Vegetarische Bolognese, Käse,<br>Weizen)<br>Bio- Rote Bete Salat, Essig, Öl  | Bio- Spaghetti al Forno,<br>überbacken <sup>a, g, i, a1, 60</sup><br>(Vegetarische Bolognese, Käse,<br>Weizen)<br>Bio- Rote Bete Salat, Essig, Öl                             | Spaghetti Bolognese al Forno,<br>überbacken <sup>a, g, a1, 60</sup><br>(Rind, Tomate, Käse)<br>Bio- Rote Bete Salat, Essig, Öl  | Orange                                |

DE-ÖKO-007



Die mit Bio gekennzeichneten Lebensmittel/Gerichte werden ausschließlich aus Bio-Zutaten hergestellt.

Die Menülinie Schule + Essen=Note1, entspricht dem DGE - Qualitätsstandard für die Schulverpflegung und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.(DGE)zertifiziert. Jedes Menü servieren wir Ihnen auch püriert.



**Legende der Zusatzstoffe**

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 11 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 - auf der Grundlage von Tafelsüße, 13 - enth. eine Phenylalaninquelle(Aspartam), 14 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 15 - unter Schutzatmosphäre verpackt, 16 - chininhaltig, 17 - koffeinhaltig, 18 - mit Milcheiweiß, 20 - mit erhöhtem Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 34 - mit Jodsalt, 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbtabilisiert

**Legende der Allergene**

a - enth. Gluten, b - enth. Krebstiere, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei), g - enth. Milch einschl. Laktose, h - enth. Schalenfrüchte, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf, k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m - enth. Lupinen, n - enth. Weichtiere, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Dinkel, a6 - enth. Kamut, h1 - enth. Mandeln, h2 - enth. Haselnuss, h3 - enth. Walnuss, h4 - enth. Cashewnuss, h5 - enth. Pekannuss, h6 - enth. Paranuss, h7 - enth. Pistazie, h8 - enth. Macadamianuss