

KW	19	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	ohne Schwein = 3	Dessert
Mo.	10.5	Schweinegeschnetzeltes, Currysoße ^{a, g, i, a1} Bio- Vollkornreis Lollosalat, Joghurtsoße ^{a, c, g, j, a1}	Vegetarische Paprikaschote ^{a, i, j, a1} (Weizen, Erbsen) Bio- Tomaten- Soße ^{a, a1} Bio- Vollkornreis Lollosalat, Joghurtsoße ^{a, c, g, j, a1}	Putengeschnetzeltes, Currysoße ^{a, g, i, a1} Bio- Vollkornreis Lollosalat, Joghurtsoße ^{a, c, g, j, a1}	Apfel
Di.	11.5	Bio- Spaghetti (Vollkornweizen) ^{a, a1} Bio- Bolognese (Rind) ⁱ Bio- Parmesan (Hartkäse) ^g Gurkensalat, Essig, Öl	Vegetarische Frikadelle (Weizen) ^{a, c, a1} Bio- Paprikasoße ^{a, g, a1} Bio- Vollkornspiralnudeln ^{a1} Gurkensalat, Essig, Öl	Bio- Spaghetti (Vollkornweizen) ^{a, a1} Bio- Bolognese (Rind) ⁱ Bio- Parmesan (Hartkäse) ^g Gurkensalat, Essig, Öl	Bio- Orangen- Quark ^g
Mi.	12.5	Bio- Kartoffel- Gemüseauflauf ^{3, a, g, a1, 60} (Tomate, Paprika, Zucchini, Gouda) Käsesoße ^{a, g, a1} Bio- Vollkornbratling (Hafer, Buchweizen) ^{a, a4, a5} Tomatensalat, Essig- Öl	Bio- Gemüseaultaschen ^{a, i, a1, a4, 52, 55} (Karotten, Porree, Sellerie) Käsesoße ^{a, g, a1} Tomatensalat, Essig- Öl	Bio- Kartoffel- Gemüseauflauf ^{3, a, g, a1, 60} (Tomate, Paprika, Zucchini, Gouda) Käsesoße ^{a, g, a1} Bio- Vollkornbratling (Hafer, Buchweizen) ^{a, a4, a5} Tomatensalat, Essig- Öl	Bio- Ananas- Würfel
Do.	13.5	Schlemmerfilet, Kräuterauflage (Weizen) ^{a, d, a1} (Alaska - Seelachs) Bio- Tomaten- Soße ^{a, a1} Bio- Salzkartoffeln ³ Kopfsalat, Kräuterdressing	Vegetarischer Gemüsestrudel ^{a, g, i, a1} Bio- Tomaten- Soße ^{a, a1} Bio- Salzkartoffeln ³ Kopfsalat, Kräuterdressing	Schlemmerfilet, Kräuterauflage (Weizen) ^{a, d, a1} (Alaska - Seelachs) Bio- Tomaten- Soße ^{a, a1} Bio- Salzkartoffeln ³ Kopfsalat, Kräuterdressing	Bio- Banane
Fr.	14.5	Gulaschsuppe (Rind, Kartoffeln, Paprika) ^{3, i} Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen ^{a, k, a1, a3, a4}	Bio- Gemüseintopf, Nudeln ^{a, i, a1} (Karotten, Porree, Sellerie) Bio- Tofuwienener ^{a, f, h, i, j, k, a1, h1} Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen ^{a, k, a1, a3, a4}	Gulaschsuppe (Rind, Kartoffeln, Paprika) ^{3, i} Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen ^{a, k, a1, a3, a4}	Bio- Heidelbeer- shake ^g
Sa.	15.5	Bio- Hirse- Gemüsepfanne (Hirse, Möhre, Blumenkohl, Bohne) Bechamel ^{a, g, a1} Möhrenrohkost, Vinaigrette	Bio- Hirse- Gemüsepfanne (Hirse, Möhre, Blumenkohl, Bohne) Bechamel ^{a, g, a1} Möhrenrohkost, Vinaigrette	Hähnchen Cordon bleu (Gouda), Rahmsoße ^{1, 2, 3, 8, a, g, i, a1} Bio- Vollkornnudeln (Weizen) ^{a1} Möhrenrohkost, Vinaigrette	Eiscreme Erdbeer Vanille ^{1, g}
So.	16.5	Gemüserösti ^{3, a, c, a1} (Mais, Möhre, Lauch, Kartoffel) Bio- Kräuterquark ^g Eisbergsalat, Frenchdressing ^{g, j}	Gemüserösti ^{3, a, c, a1} (Mais, Möhre, Lauch, Kartoffel) Bio- Kräuterquark ^g Eisbergsalat, Frenchdressing ^{g, j}	Putenspießbraten ¹⁵ Geflügelsoße ^{a, a1, a3} Bio- Salzkartoffeln ³ Eisbergsalat, Frenchdressing ^{g, j}	Birne

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 - coffeinhaltig, 18 - mit Milcheiweiß, 20 - mit erhöhtem Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 34 - mit Jodsalz, 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert

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