









KW 50	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 11.12.23	Bratwurst, vegan ^f Bio- Vegane Bratensoße Bio- Risi- Bisi (Parboiled) Kopfsalat, Kräuter dressing ^j		Geflügel Currywurst mit Soße ^{11,3,8,i,j} Bio- Risi- Bisi (Parboiled) Kopfsalat, Kräuter dressing ^j	Bio- Kiwi 
Di. 12.12.23	Rinderbraten Bratensoße Bio- Kartoffelklöße Bio- Rotkohl ³	Vegetarisches Schnitzel ^{a,a1,a4,c,g} Bio- Vegane Bratensoße Bio- Kartoffelklöße Bio- Rotkohl ³		Bio- Orangen-Quark ⁹ 
Mi. 13.12.23	Bio- Eier in Senfsoße ^{a,a1,c,g,j} Bio-Stampfkartoffeln (Milch) ⁹ Möhrenrohkost, Vinaigrette		Bio- Kartoffelreibekuchen ^{a1,c} Bio- Apfelmus Möhrenrohkost, Vinaigrette	Bio- Banane 
Do. 14.12.23	Seelachs, gedünstet ^d Bio- Kräutersoße ^{a,a1,g,i} Bio- Salzkartoffeln Bio- Bohnensalat, Essig-Öl	Camembert paniert gebacken ^{a,a1,g} Wildpreiselbeersoße ⁹ Bio- Salzkartoffeln Bio- Bohnensalat, Essig-Öl	Seelachs, gebraten ^{a,a1,d} Bio- Kräutersoße ^{a,a1,g,i} Bio- Salzkartoffeln Bio- Bohnensalat, Essig-Öl	Bio- Schokoladenpudding ⁹ 
Fr. 15.12.23	Bio- Italienischer Gemüse- Nudleintopf (Möhre, Bohnen, Erbsen, Sellerie, Lauch, Parmesan) ^{a,a1,f,g,i,k} Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}		Bio- Schnittbohnsuppe (Rindfleisch, Kartoffel, Möhre, Sellerie, Lauch) ⁱ Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Bio- Himbeer-Buttermilch ⁹ 
Sa. 16.12.23	Vegetarische Frühlingsrolle (Weißkohl, Champignon, Blumenkohl, Erbse) ^{a,a1,c} Süß- Sauer Soße ^{1,i} Bio- Parboiledreis Chinakohlsalat, Joghurtsoße		Hähnchenbrust, natur, gebraten Süß- Sauer Soße ^{1,i} Bio- Parboiledreis Chinakohlsalat, Joghurtsoße	Honigmelone 
So. 17.12.23	Bio- Nudelauf, überbacken (Vollkornnudeln, Brokkoli, Tomaten, Gouda) ^{a,a1,g} Eisbergsalat, Frenchdressing ^{9,j}			Birne 
Zusatzstoffe/ Allergene:	1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 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), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k = Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse			



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

DE-Öko-007

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.