









KW 19	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 06.05.24	Hähnchenbrust, natur, gebraten Süß- Sauer Soße ^{1,i} Bio- Risi- Bisi (Parboiled) Möhrenrohkost, Vinaigrette	Vegetarische Frühlingsrolle (Weißkohl, Champignon, Blumenkohl, Erbse) ^{a,a1,c} Süß- Sauer Soße ^{1,i} Bio- Risi- Bisi (Parboiled) Möhrenrohkost, Vinaigrette		Apfel 
Di. 07.05.24	Seehecht (Hoki), gedünstet ^{d,i} Bio- Kräutersoße ^{a,a1,g,i} Bio- Salzkartoffeln Bio- Brokkoli	Käseschnitzel, paniert ^{1,a,a1,a4,c,g} Bio- Kräutersoße ^{a,a1,g,i} Bio- Salzkartoffeln Bio- Brokkoli	Seehecht (Hoki), gebacken ^{a,a1,d} Bio- Kräutersoße ^{a,a1,g,i} Bio- Salzkartoffeln Bio- Brokkoli	Bio- Mandarinen-Quark ⁹ 
Mi. 08.05.24	Bio- Gemüsepizza (Gouda, Paprika, Mais, Bohne) ^{a,g} Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j	Bio- Pizza Margherita (Tomaten, Gouda) ^{a,g} Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j	Salamipizza (Putensalami, Gouda) ^{2,3,a,g} Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j	Bio- Banane 
Do. 09.05.24	Bio- Kartoffel-Gemüsepfanne (Möhren, Blumenkohl, Bohnen, Paprika) ⁱ Endiviensalat, Joghurtsoße ⁹		Bio- Spaghetti al Forno, überbacken (Gouda, Bechamel, Möhre, Sellerie, Lauch) ^{a,a1,g,i} Soße ⁹ Endiviensalat, Joghurtsoße ⁹	Bio- Grießpudding, Erdbeersoße ^{a,a1,g} 
Fr. 10.05.24	Bio- Rote Linsensuppe (Kartoffeln, Tomaten, Curry, Koriander, Schmand) ^{9,i} Vegetarische Würstchen Wiener Art ^{1,c} Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}		Bio- Kartoffelsuppe (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) ⁱ Rindswursteinlage ^{2,3,8} Bio- Brötchen (Dinkel) ^{a,a1}	Bio- Himbeer-Buttermilch ⁹ 
Sa. 11.05.24	Vegetarisches Schnitzel ^{a,a1,a4,c,g} Soße ⁹ Bio-Stampfkartoffeln (Milch) ⁹ Bio- Bohnensalat, Essig-Öl		Geflügelbratwurst ^{3,8,j} Soße ⁹ Bio-Stampfkartoffeln (Milch) ⁹ Bio- Bohnensalat, Essig-Öl	Trauben 
So. 12.05.24	Bio- Nudel-Gemüseauflauf (Möhre, Bohne, Erbsen, Brokkoli, Gouda) ^{a,a1,g,i} Lollosalat, Vinaigrette			Bio- Aprikosen-Joghurt ⁹ 
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), 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.