









KW 20	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 13.05.24	Schweinegeschnetzeltes, Currysoße ^{a,a1,g,i} Bio- Vollkornreis ^{a,f,h,h1,k} Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j	Bio- Tofugeschnetztes (Paprikasoße, Erbsen, Mais, Zucchini, Bohnen) ^{f,g} Bio- Vollkornreis ^{a,f,h,h1,k} Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j	Putengeschnetztes, Currysoße ^{a,a1,g,i} Bio- Vollkornreis ^{a,f,h,h1,k} Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j	Apfel 
Di. 14.05.24	Bio- Gnocchi mit Gemüse (Mais, Bohnen, Brokkoli, Blumenkohl, Möhre) ^{a,a1} Bio- Pilzrahmsoße ^g Karottensalat, Essig & Öl	Bio- Rosmarinkartoffeln Bio- Kräuterquark ^g Karottensalat, Essig & Öl		Bio- Brombeer-Quark ^g 
Mi. 15.05.24	Seelachsragout in Rahmsoße mit buntem Gemüse Bio- Stampfkartoffeln (Milch) ^g	Bio- Grünkernfrikadelle ^{a,a1} Bio- Paprikasoße ^g Bio- Stampfkartoffeln (Milch) ^g Lollosalat, Joghurtsoße ^g		Bio- Milchreis ^g 
Do. 16.05.24	Bio- Lasagne Bolognese, vegetarisch (Sonnenblumenhack, Tomate, Zwiebel, Gouda) ^{a,a1,g,i,j} Kopfsalat, Kräuterdressing ^j	Bio- Kartoffel-Blumenkohlauf (Bechamel, Gouda) ^g Kopfsalat, Kräuterdressing ^j		Bio- Rote Grütze (Johannis-, Himbeere, Brombeere) 
Fr. 17.05.24	Bio- Gemüseintopf, Reis (Möhre, Bohnen, Erbsen, Sellerie, Lauch) ⁱ Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Bio- Gemüseintopf, Reis (Möhre, Bohnen, Erbsen, Sellerie, Lauch) ⁱ Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Bio- Graupeneintopf mit Rindfleisch ^{a,g,i} Bio- Brötchen (Dinkel) ^{a,a1} Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Bio- Orange 
Sa. 18.05.24	Bio- Makkaroniauf (Brokkoli, Tomate, Bechamel, Gouda) ^g Eisbergsalat, Frenchdressing ^{g,j}			Bio- Birne 
So. 19.05.24	Falafelbällchen (Kichererbsen) Bio- Tzatziki ^g Bio- Salzkartoffeln Bio- Spargel ^{a,a1,g}		Hähnchenroulade, Florenz (Spinat, Frischkäse) ^{g,j} Bio- Vegane Bratensoße Bio- Salzkartoffeln Bio- Spargel ^{a,a1,g}	Sandwich-eiscreme ^{1,a,a1} ^{f,g} 
Zusatzstoffe/ Allergene:	1 = mit Farbstoff/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 = Mandeln, 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.