

KW 23	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 03.06.24	Schweinelachsschnitzel, paniert <sup>a,a1,c</sup> Jägersoße (Pilzsoße) <sup>g</sup> Bio- Salzkartoffeln Bio- Blumenkohl	Eieromelett <sup>c,g</sup> Jägersoße (Pilzsoße) <sup>g</sup> Bio- Salzkartoffeln Eichblattsalat, Kräuterdressing	Hähnchenbrustschnitzel, paniert <sup>a,a1</sup> Jägersoße (Pilzsoße) <sup>g</sup> Bio- Salzkartoffeln Bio- Blumenkohl	Apfel 
Di. 04.06.24	Bio- Polenta-Käseschnitte (Mais, Gouda) <sup>c,g</sup> Bio- Tomatensoße Bio- Spiralnudeln (Weizen) <sup>a,a1</sup> Bio- Bunter Salat (Tomate, Gurke, Mais, Bohnen, Essig und Öl)	Brokkoli-Käse- Medaillon (Brokkoli, Reis, Gerste, Käse) <sup>1,a,a3,g</sup> Bio- Tomatensoße Bio- Spiralnudeln (Weizen) <sup>a,a1</sup> Bio- Bunter Salat (Tomate, Gurke, Mais, Bohnen, Essig und Öl)		Bio- Himbeer-Joghurt <sup>g</sup> 
Mi. 05.06.24	Wildlachs, gedünstet <sup>d</sup> Zitronen-Buttersoße <sup>a,a1,a3,g,j</sup> Bio- Parboiledreis Bio- Brokkoli	Bio- Vollkorn-Gemüsenudeln (Möhre, Bohnen, Sellerie, Porree) <sup>a,a1,i</sup> Zitronen- Buttersoße <sup>a,a1,a3,g,j</sup> Gurkensalat, Essig, Öl, Dill <sup>j</sup>	Wildlachs, gebraten <sup>a,a1,d</sup> Zitronen-Buttersoße <sup>a,a1,a3,g,j</sup> Bio- Parboiledreis Bio- Brokkoli	Eiscreme Erdbeer Vanille <sup>1,g</sup> 
Do. 06.06.24	Vegetarische Frikadelle (Weizen, Erbsen, Mais) <sup>a,a1,c</sup> Rahmsoße <sup>g</sup> Bio- Stampfkartoffeln (Milch) <sup>g</sup> Bio- Möhrengemüse	Bio- Reispfanne (Vollkorn, Pilze, Bambus, Erbsen, Mais, Porree) Rahmsoße <sup>g</sup> Chicoréesalat mit Orange, Joghurtsoße <sup>g</sup>		Bio- Heidelbeer-Quark <sup>g</sup> 
Fr. 07.06.24	Bio- Gemüse Eintopf, Kartoffeln (Möhre, Bohnen, Erbsen, Sellerie, Lauch) <sup>i</sup> Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen <sup>a,a1,a3,a4,k</sup>		Gulaschsuppe (Rind, Kartoffeln, Paprika) <sup>i</sup> Bio- Brötchen (Dinkel) <sup>a,a1</sup>	Bio- Banane 
Sa. 08.06.24	Vegetarischer Gemüsestrudel (Erbsen, Möhren, Bohnen) <sup>4,a,a1,g,k</sup> Bio- Kräuterquark <sup>g</sup> Kopfsalat, Möhrenrohkost, Essig, Öl		Rinderroulade <sup>j</sup> Bratensoße Bio- Salzkartoffeln Bio- Möhrengemüse	Trauben 
So. 09.06.24	Bio- Kartoffel- Gemüse-Gratin (Gouda, Möhre, Erbse, Lauch) <sup>g,i</sup> Bio- Vegane Bratensoße Eisbergsalat, Frenhdressing <sup>g,j</sup>			Bio- Birne 


**Zusatzstoffe/  
Allergene:**

1 = mit Farbstoff/en, 4 = mit Geschmacksverstärker, 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



**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.