


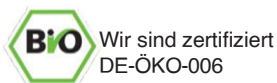
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	saure Bohnen (Karotten, Sellerie und Lauch) ^{1,3,5,a,a1,i,l} Dinkelspätzle ^{a,a1,c} Geflügelwienerle ^{2,3,Ge}	Exotisches Szegediner Gulasch ^{2,a,a1,f,g,i,S} dazu Semmelknöde ^{l,a,a1,c,g}	Bio Spaghetti ^{a,a1} Linsenbolognese Parmesan ^{1,2,c,g}	Putenschnitzel mit Cornflakespanade ^{a,c,Ge,j} Kartoffelsalat ⁱ
Menü 2	Kartoffel-Kürbiskern Rösti ^{a,a1,i} Paprikagemüse ^g Schnittlauchdip ^g	Gemüse-Schaschlikpfanne Bio Vollkornreis	süße Grießschnitte Bio Apfelmus ³	vegetarische Kohlroulade ^{a,a1,c,f} Kartoffelpüree ^{1,3,g,l}
Salat	Chinakohlsalat Cocktaildressing ^{1,11,c,i} Paprikasalat	Rettichsalat ^g Romanasalat Senfdressing ^j	Eisbergsalat Joghurtdressing ^g Gurkensalat ⁱ	Feldsalat Balsamicodressing ^{1,5,i,l} Sonnenblumenkerne
Dessert	Quarkspeise mit Banane ^{3,g}	Bio Müsli mit Apfelstückchen ^{3,a,a1,a2,a3,a4,g,k}	Karottenkuchen ^{a,a1,c,g,h,h2,h7,w3}	Obstsalat ³



Die Menüs mit dem  -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Zu dieser gehören noch täglich Salat und Stückobst.

Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang



Das Küchenteam wünscht
einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.