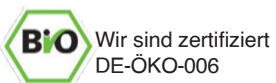



	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menü 1</b>	Berner Rolle gefüllt mit Gurke und Käse <sup>1,2,g,i,j,R,S</sup> braune Soße Blumenkohl <sup>9</sup> Kartoffelpüree <sup>1,3,g,l</sup>	Cevapcici <sup>a,a1,c,Ge,i</sup> Djuvec Reis mit Bio Reis Tzaziki <sup>9</sup>	Blumenkohl und Brokkoli mit Käse überbacken <sup>a,a1,g</sup> leichte Basilikumsoße <sup>1,a,a1,g</sup> Ofenkartoffeln	Ungarisches Bratwurstgulasch <sup>1,2,3,8,i,j,S</sup> Roggenbrötchen <sup>a,a1,a2,a3,f,g</sup>	
<b>Menü 2</b>	Falafelbällchen <sup>j</sup> Champignon Käsesoße <sup>a,a1,g</sup> Blumenkohl <sup>9</sup> Bio Vollkornreis <sup>9</sup>	Hausgemachter Nudelauf mit Bio Vollkorn Spiral Nudeln <sup>a,a1,g</sup> Kräuter Gemüsesoße <sup>a,a1,g</sup>	Apfelbrotlauf <sup>a,a1,c,g</sup> Kirschkompott	Gnocchi Mediterraneo (Tomate, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, Paprika) <sup>c,g</sup> Kürbisssoße <sup>9</sup>	
<b>Salat</b>	Bohnensalat mit weißen Bohnen Chinakohlsalat Cocktailsoße <sup>1,11,c,i</sup>	Eisbergsalat mit Radiccio Senfdressing <sup>j</sup> Weißkrautsalat <sup>i</sup>	Feldsalat Joghurtdressing <sup>j</sup> Paprikasalat	Kopfsalat Balsamico-Soße <sup>1,5,j,l</sup> Linsensalat mit Lauchstreifen <sup>1,5,l</sup>	
<b>Dessert</b>	Bio Vanillepudding <sup>9</sup>	Apfelküchle <sup>a,a1,g</sup> Vanille Soße <sup>9</sup>	Quarkspeise mit Waldfrüchten <sup>9</sup>	Grießpudding <sup>a,a1,g</sup> Schokoladen Soße <sup>9</sup>	



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.