

Menü 1

Montag

Geflügelbällchen in^{a,a1,c,Ge}
Pilzrahmsoße⁹
Bio Vollkorn Penne^{a,a1}



Dienstag

Seelachsfilet
mit Kartoffelkruste^{a,a1,F}
Senfsoße^{9,i}
Risoleekartoffeln



Menü 2

Champignonragout
mit frischen Kräutern^{a,a1,g}
dazu Semmelknödel^{a,a1,c,g}

vegetarischen Gaisburger
Marsch^{3,a,a1,c,i}
Roggenbrötchen^{a,a1,a2,a3,f,g}

Salat

Bohnensalat
gemischter Blattsalat
Cocktaildressing^{1,11,c,i}

Linsensalat mit
Lauchstreifen^{1,5,i}
Lollo Rosso
Senfdressing^j

Dessert


Bio Schokopudding⁹

Obstsalat³
mit Sahne⁹



Wir sind zertifiziert
DE-ÖKO-006



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.