

Menü 1

Montag

Rindergeschnetzeltes mit
frischen Champignons
und Kartoffelpüree

R
a, a1, g

Dienstag

Putenbrust natur
mit Risoleekartoffeln
Jus und Erbsengemüse



Mittwoch

Bio Vollkornspaghetti
und Tomatensoße
mit Tomaten-, Zucchini-,
Auberginen- u.
Paprikawürfel, Parmesan



Donnerstag

Maultaschen
"Allgäuer Art"
mit Jus
und Kartoffelsalat

S
c, a, a1,
g, j

Freitag

Menü 2

Ragout vom
Frühlingsgemüse
(Champignon,
Frühlingszwiebel, Paprika,
Zucchini) mit **Bio Reis**



Süßkartoffel-
schupfnudelpfanne
mit Käsesoße
und Blumenkohl

V
a, a1, g

saure Kartoffelrädle
mit vegetarischer
Saitenwurst

V
a, a1

Gemüsemaultaschen
mit Zwiebeln
Jus
und Kartoffelsalat



V
a, a1, c,
g, j

Salat

Apfel-Lauch-Salat,
Eisbergsalat mit
Cocktaildressing

Bohnensalat,
Kopfsalat mit Senfdressing

j

Karottenrohkost,
Endiviensalat mit
Joghurdressing

g, i

Lollo Rosso mit Croutons
und Balsamicodressing

j, l, 3,6

Dessert

Grießpudding mit
Himbeertopping

a, a1, g,
c, f

Erdbeerfruchtjoghurt

g

Zitronenkuchen

a, a1, c,
g

Bio Müsli

a, a1,
a2, a3,
a4, k, g

Bei den **rot** geschriebenen Produkten handelt es sich um Bio Lebensmittel

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!



Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas" an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Daumen erkennbar.

Zusatzstoffe siehe Aushang



Wir sind Bio zertifiziert
DE-ÖKO-006

Änderungen vorbehalten.