

Menü 1

Montag

Geflügelbällchen an Pilzrahmsoße, dazu Kartoffelpüree
G
c, g, i, j

Dienstag

Bauerntopf mit viel Paprika und Kartoffelwürfelchen, dazu **Bio Penne**
R
a1, c, g, i, j

Mittwoch

Tortellini mit Käse gefüllt an einer leichten Basilikumsoße
v
a1, c, g

Donnerstag

Hausgemachte Pizza belegt mit Tomatensoße, Putenschinken, Käse
p
a1, c, g, i

Freitag

Menü 2

Champignonragout mit frischen Kräutern verfeinert, dazu Semmelknödel
v
a1, c, g

Blumenkohl- Käse- Kuchle an Tomatenrahmsoße
v
a1, c, g
Vollkorn Bio Reis

Süßer Grießauflauf, dazu Zimtkirschen
v
c, g

Hausgemachte Pizza belegt mit Tomatensoße, Zucchini, Paprika, Zwiebel und Käse
v
a1, c, g, i

Salat

grüner Bohnensalat, Blattsalat mit CocktailsöÙe

Paprika Lauch Salat, Lollo Rosso mit Sendifressing
j

Blattsalate mit Karotten-, Lauch- u. Selleriestreifen dazu Joghurtdressing
g, i

Tomatensalat, Chinakohlsalat

Dessert

Bio Schokoladenpudding
g

Obstsalat mit Sahne
g, h

Himbeer Götterspeise

Bratapfelkuchen
a, a1, c, 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.