
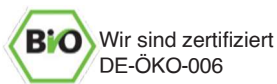


	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Schaschlikpfanne mit Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika und Karotten ^R dazu Bio Reis	paniertes Cordon bleu ^{1,2,3,4,8,a,a1,g,Ge} mit brauner Soße und Bio Gabelspaghetti ^{a,a1}	Bio Vollkornspaghetti ^{a,a1} mit Tomatensoße Grana Padano ^{1,2,g}	geschlagene Bratwurst ^{2,8,i,j,S} mit Kartoffelsalat ⁱ und Bratensoße ^f
Menü 2	Apfelstrudel ^{3,a,a1,g} mit Vanille Soße ⁹	Gemüse - Schnitzel aus Sellerie, Brokkoli, grüne Erbsen, Karotten, Kartoffeln ^{a,a1,a4} mit Schnittlauchsoße ^{a,a1,g} und Bohnengemüse dazu Kartoffelpüree ^{1,3,g,l}	Cannelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt und mit Käse überbacken ^{a,a1,c,g} dazu Tomatensoße und Grana Padano ^{1,2,g}	Gemüseköttbullar ^c in Zwiebelsoße ^{a,a1} dazu Cous-cous ^{a,a1}
Salat	Kopfsalat mit Cocktaildressing ^{11,c,i,j} Gurkensalat ⁱ	Chinakohlsalat mit Senfdressing ^j Karottensalat	Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^{11,c,g,j} Bohnen-Mais-Salat	Blattsalat mit Balsamicodressing ^{1,5,j,l} Rettichsalat ^{11,c,g,j}
Dessert	Himbeerfruchtjoghurt ⁹	Apfelmus mit Sahne ^{3,g}	Bio Milchreis ⁹	Schokoladen Donut ^{1,a,a1,a2,g}



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.

Bio = 100% Bio Zutaten
Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang



Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.