


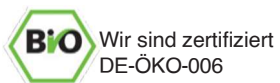
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hackbraten ^{3,a,c,i,j,S} Paprika Zwiebelsoße ^f Kartoffelpüree ^{1,3,g,l}	Schweinebraten ^S Rahmkohlra ^{j,a,a1,g} Bio Fusili ^{a,a1}	vegetarische Frühlingsrolle ^{4,a,a1,c,i} Asia Soße ^{1,i} Bio Reis ^g	"Hamburger" Vollkornbrötchen mit Rindfleischpatty, Tomate, Gurke, Blattsalat, Zwiebel ^{a,a1,i} Joghurt Dip ^g	
Menü 2	Champignon-Sahne-Soße ^{a,a1,g} Bio Vollkornspaghetti ^{a,a1}	Kartoffel - Kohlrabi- Auflauf ^{c,g} Kräutersoße ^{a,g}	Käs´spätzle ^{a,a1,c,g} Jus ^{f,g} Röstzwiebeln ^{a,a1}	"Vegi Hamburger" Vollkornbrötchen mit Gemüsepatty Tomate, Gurke, Blattsalat, Zwiebel ^{a,a1,c} Joghurt Dip ^g	
Salat	gemischter Blattsalat Cocktailsoße ^{1,11,c,i} Karotten-, Lauch- und Selleriestreifen ^{3,i}	Eisbergsalat Gurkensalat ⁱ Senfdressing ^j	Endiviensalat Paprikasalat Joghurtdressing ^g	Karottensalat Blattsalat Balsamicosoße ^{1,5,j,l}	
Dessert	Griechischer Joghurt mit Nuss ^{g,h,h2}	Bio Zimt und Zucker Bio Apfelmus ³	Käsekuchen ^{a,a1,c,g}	Stracciatellajoghurt ^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.

Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang



Das Küchenteam wünscht
einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.