


	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rinderragout ^{f,R} Bohnengemüse Spinatknöpfe ^{a,a1,c}	paniertes Schweineschnitzel ^{a,c,S} Karotten Erbsengemüse ^g Kroketten ^g	hausgemachte Lasagne ^{a,a1,g,R} Tomatensoße	kleine Schweinshaxe ^{8,S} Bratensoße ^f Rosenkohl ^g Kartoffelknödel ^c	
Menü 2	Hirtentasche mit Feta gefüllt ^{a,a1,c,g} Paprika Zwiebelsoße ^f Ebyl ^{a,a1}	Chili sin Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen Bio Reis	hausgemachte Gemüselasagne (mit Zucchini-, Auberginen-, Paprika-, Tomatenwürfel) ^{a,a1,g} Tomatensoße	Cous-Cous-Gemüsepfanne (Paprika, Karotten, Frühlingszwiebeln) ^{a,a1} Käsesoße ^{a,a1,g}	
Salat	Kopfsalat Cocktaildressing ^{1,11,c,i} Mozzarella ^g	gemischter Blattsalat Senfdressing ^j Paprika Lauchsalat	Kopfsalat Joghurtdressing ^g Zucchinisalat	Chinakohlsalat Balsamicodressing ^{1,5,i,l} Gurkensalat ⁱ	
Dessert	Bio Schokopudding ^g	Clementine	Apfel Streuselkuchen ^{a,a1,c,g}	Müsliriegel mit Nuss ^{a,a1,a3,a4,h,h2}	



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.



Wir sind zertifiziert
DE-ÖKO-006

