


	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Geflügelfrikadelle ^{a,a1,c,g,Ge,i,j} Paprika Zwiebelsoße ^f Bio Gabelspaghetti ^{a,a1}	Rindergeschnetztes mit frischen Champignons ^{1,f,R} Apfel-Rotkohl ^{1,3} Kartoffelpüree ^{1,3,g,l}	Spinatkäs´spätzle ^{a,a1,c,g} Pestosauce ^{a,a1,g,h,h4}	Hähnchenroulade Florenz mit Blattspinat-Käse-Creme gefüllt ^{g,Ge,j} Tomatenrahmsoße ^g Kroketten ^g	
Menü 2	Linsen Pilz Ragout Bio Vollkornreis	Spätzle Gemüse Pfanne mit Champignons, Paprika, Zucchini und Zwiebel ^{a,a1,c} Kräutersoße ^{a,g}	hausgemachter Kaiserschmarr´n ^{a,a1,c,g} Kirschkompott	Ravioli mit Aubergine, Tomate und Basilikum ^{a,a1,c,g} Tomatenrahmsoße ^g Parmesan ^{1,2,c,g}	
Salat	Karottensalat Blattsalat Cocktaildressing ^{1,11,c,i}	Endiviensalat Senfdressing ^{g,j} Sonnenblumenkerne	Blumenkohlsalat Kopfsalat Joghurtdressing ^g	Bohnen-Mais-Salat Romanasalat Balsamicodressing ^{1,5,j,l} Croutons ^{a,a1}	
Dessert	Stracciatella Mousse ^g	Himbeerfruchtjoghurt ^g	Bio Milchreis ^g	Marillenknödel ^{a,a1,c,g} Vanille Soße ^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



Wir sind zertifiziert
DE-ÖKO-006



Das Küchenteam wünscht
einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.