

Menü 1

Montag

Wienerle s
im Röstimantel 3, g, i, j
auf Spargelragout

Dienstag

Rindfleisch Lasagne R
al forno a1, i, j
mit Käse überbacken

Mittwoch

Paniertes Schnitzel s
braune Soße a1, g, i,
Kartoffelwedges j

Donnerstag

Bio Spaghetti Carbonara p
mit Putenschinken a1, g
in Sahnesoße
Parmesan

Freitag

Menü 2

Kartoffeltaschen v
mit Frischkäse gefüllt g, i, j
dazu Spargelragout

Kartoffelnocken v
mit Gorgonzolasoße a1, c, g

Mit Paprikawürfel, v
Zwiebel und Fetakäse g, i, j, h
gefüllte Zucchini an
Schnittlauchsoße
Kräuterkartoffeln

Linseneintopf v
mit Kartoffel, Sellerie a1, c, g,
und Karottenwürfel i, j

Salat

Blattsalate mit Kürbiskernen
mit Cocktailsöße

Blattsalate mit Lauch-, Karotten- j, i
und Selleriestreifen dazu
Senfedressing

Gurkensalat, g, i
Feldsalat mit
Joghurdressing

Zucchinisalat, Endiviensalat j, l, 3, 6
mit Balsamicodressing

Dessert

Erdbeerjoghurt g

Bio Milchreis a1, g

Bio Vollkorn Müsli a3, a4,
mit **Bio Apfelwürfel** h1, h2,
g

Mariellenknödel
mit Vanillesoße 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.