



Menü 1

Montag
Kroatien / Italien

Sarma (Krautroulade)^{g,j,S}
mit Kümmelsoße^f
dazu Bio Reis



Kroatien

Dienstag
Frankreich / Polen

Boeuf Bourignon
(Französischer
Rinderschmortopf)^{2,3,R,S}
dazu Karottengemüse
und Kartoffelpüree^{1,3,g,l}



Frankreich



Mittwoch
Ukraine / Belgien

Gemüsemaultaschen^{a,a1,c,i}
mit braune Soße
und Kartoffelsalatⁱ

Donnerstag
Spielpause

hausgemachte Pizza
belegt mit Tomatensoße,
Putensalami, Putensalami,
Putenschinken und
Käse^{2,3,a,a1,g,Ge,j}

Menü 2

Tortellini Tricolori
mit Spinat und Ricotta^{a,a1,c,g}
mit Tomatensoße
und Grana Padano^{1,2,g}



Gemüse-Schaschlikpfanne
aus Paprika, Karotten,
Zucchini, Kohlrabi^{11,13,j}
mit Bio Reis

Linsenbolognese
dazu Bio Vollkorn Fusilli^{a,a1}
und Grana Padano^{1,2,g}



hausgemachte Pizza
belegt mit Tomatensoße,
Zucchini, Paprika, Zwiebeln
und Käse^{a,a1,g}



Salat

Endiviensalatⁱ
mit Cocktaildressing^{11,c,i,j}

Rettichsalat^{11,c,g}

Feldsalat
mit Senfdressingⁱ

Gemüsesalat^{3,i}

gemischter Blattsalat
mit Radicchio
mit Joghurtdressing^{11,c,g,j}

Kohlrabisalat

Romanasalat
mit Balsamicodressing^{1,5,j,l}

Gurkensalatⁱ

Dessert

Kuchen^{a,a1,c,g,h,h2}

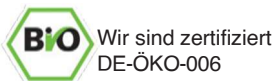
Obstsalat³ mit Sahne^g


Belgische Waffeln^{a,a1,c,f,g}



Belgien

Panna Cotta^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.