

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>
<b>Menü 1</b>	paniertes Schweineschnitzel <sup>a,c,S</sup> mit brauner Soße dazu Karotten Erbsengemüse und Kroketten <sup>9</sup>	hausgemachte Lasagne <sup>3,a,a1,c,g,i,R</sup> mit Tomatensoße	Dinkelkrautspätzle mit Weißkraut <sup>a,a1,c,i</sup> dazu braune Soße	Pulled Turkey <sup>Ge</sup> mit Kartoffel-Lauch- Ragout <sup>9,l</sup>
<b>Menü 2</b>	Chili sin Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen <sup>1</sup> dazu Bio Vollkornreis	hausgemachte Gemüselasagne (mit Zucchini-, Auberginen-, Paprika-, Tomatenwürfel) <sup>a,a1,c,g</sup> mit Tomatensoße	Linseneintopf aus braunen Bio Linsen mit Kartoffel-, Sellerie- und Karottenwürfel <sup>3,i</sup> dazu ein Roggenbrötchen <sup>a,a1,a2,a3,f,g</sup>	Hirtentasche mit Feta gefüllt <sup>a,a1,c,g</sup> dazu Paprika Zwiebelsoße <sup>f,R</sup> und Ebly <sup>a,a1</sup>
<b>Salat</b>	Feldsalat mit Cocktaildressing <sup>11,c,i,j</sup>  Zucchini Salat	gemischter Blattsalat mit Senfdressing <sup>j</sup>  Blumenkohlsalat <sup>11,c,j</sup>	Kopfsalat mit Joghurtdressing <sup>11,c,g,j</sup>  Paprika Lauchsalat	Chinakohlsalat mit Balsamicodressing <sup>1,j,l</sup>  Gurkensalat <sup>i</sup>
<b>Dessert</b>	Clementine	Mango- Joghurt- Mousse <sup>9</sup>	Bisquitrolle <sup>a,a1,c,g</sup>	Müsliriegel mit Schokolade <sup>a,a1,a3,a4,e,g</sup>



Wir sind zertifiziert  
DE-ÖKO-006



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.