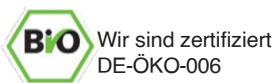



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Hackfleischküchle ^{a,a1,c,f,i,j,S} mit Blumenkohl ^g und Bio Bandnudeln ^{a,a1}	Exotisches Szegediner Gulasch ^{i,S} dazu Semmelknöde ^{l,a,a1,c,g}	Schlemmerfilet Bordolaise ^{a,a1,F} mit Paprikagemüse ^g und Ofenkartoffeln	Bio Bandnudeln ^{a,a1} Carbonara mit Putenschinken ^{2,3,a,a1,g,Ge} und Grana Padano ^{1,2,g}
Menü 2	Kartoffel-Kürbiskern Rösti ^{a,a1,i} Pfannengemüse aus Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Champignons ^g dazu Schnittlauchdip ^g	Gemüse-Schaschlikpfanne aus Paprika, Karotten, Zucchini, Kohlrabi ^{11,13,j} mit Bio Vollkornreis	Herzhafter Gemüse Eintopf mit Zucchini, Karotten, Paprika, Kichererbsen und Hirtenkäse ^g dazu vegetarische Saitenwurst ^{1,c}	vegetarische Kohlroulade ^{a,a1,c,f} mit braune Soße und Kartoffelpüree ^{1,3,g,l}
Salat	Chinakohlsalat mit Cocktaildressing ^{11,c,i,j} Paprikasalat	Rettichsalat ^{11,c,g,j} Romanasalat mit Senfdressing ^j	Blumenkohlsalat ^{11,c,j} Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^{11,c,g,j}	Feldsalat mit Balsamicodressing ^{1,5,j,l} Mozzarella ^g Zucchini Salat
Dessert	Quarkspeise mit Banane ^{3,g}	Bio Müsli mit Apfelstückchen ^{3,a,a1,a2,a3,a4,g,k}	Rhabarberkompott	Bio Schokopudding ^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



Das Küchenteam wünscht
einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.