


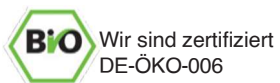
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Geflügel Cevapcici ^{a,a1,c,Ge,i} dazu Djuvec Reis aus Bio Reis und Ajvar	Bio Rinderschmorbraten ^{i,j,l,R} mit Bratensoße ^f und Rahmkohlrabi ^{a,a1,g} dazu Kartoffelpüree ^{1,3,g,l}	Gnocchi Mediterraneo (Tomate, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, Paprika) ^c dazu Pestosauce ^{a,a1,g,h,h4} und Grana Padano ^{1,2,g}	Ungarisches Bratwurstgulasch mit Kartoffelwürfeln ^{1,2,3,8,i,j,S} und Roggenbrötchen ^{a,a1,a2,a3,f,g}
Menü 2	Falafelbällchen ^j mit Champignon Käsesoße ^{a,a1,g} dazu Bohnengemüse und Cous-cous ^{a,a1}	Blumenkohl und Brokkoli mit Käse überbacken ⁹ dazu eine leichte Basilikumsoße ^{a,a1,g} und Ofenkartoffeln	Grießauflauf ^{a,a1,c,g} mit Kirschkompott	Hausgemachter Nudelauf mit Bio Vollkorn Spiral Nudeln ^{a,a1,c,g} und Kräuter Gemüsesoße ^{a,a1,g}
Salat	Chinakohlsalat mit Cocktaildressing ^{11,c,i,j} Weißkrautsalat ⁱ	Eisbergsalat mit Radiccio mit Senfdressing ^j Gurkensalat ⁱ	Feldsalat mit Joghurtdressing ^{11,c,g,j} Paprikasalat	Kopfsalat mit Balsamicodressing ^{1,5,j,l} Rote Beete Salat ^{1,5,j,l}
Dessert	Bio Vanillepudding ⁹ mit Schokoladen Soße	Apfelküchle ^{a,a1,c,g} mit Vanille Soße ⁹	Quarkspeise mit Waldfrüchten ⁹	Rote Grütze mit Sahne ⁹



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.