


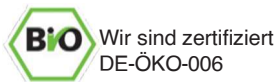
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1		paniertes Schweineschnitzel ^{a,c,S} Karotten Erbsengemüse ⁹ Kroketten ⁹	hausgemachte Lasagne ^{3,a,a1,g,i,R} Tomatensoße	Rinderragout ^{f,R} Bohngemüse Bio Vollkorn Fusili ^{a,a1}
Menü 2		Chili sin Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen ^{a,a1,a3,f,i,j,k} Bio Reis	hausgemachte Gemüselasagne (mit Zucchini-, Auberginen-, Paprika-, Tomatenwürfel) ^{a,a1,g} Tomatensoße	Hirtentasche mit Feta gefüllt ^{a,a1,c,g} Paprika Zwiebelsoße ^f Ebly ^{a,a1}
Salat		gemischter Blattsalat mit Senfdressing ^j Paprika Lauchsalat	Kopfsalat mit Joghurtdressing ^{1,c,g} Zucchinisalat	Chinakohlsalat mit Balsamicodressing ^{1,5,j,l} Gurkensalat ⁱ
Dessert		Bio Schokopudding ⁹	Apfel Streuselkuchen ^{a,a1,c,g}	Müsliriegel mit Nuss ^{a,a1,a3,a4,h,h2}



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.