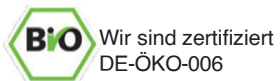



	Montag	Dienstag	1. Mai	Donnerstag
Menü 1	Hackbraten <sup>3,a,c,i,j,S</sup> mit Bratensoße <sup>f</sup> und Bio Gabelspaghetti <sup>a,a1</sup>	Spinatkäs´spätzle <sup>a,a1,c,g</sup> mit Pestosauce <sup>a,a1,g,h,h4</sup>	<h1>Schönen Feiertag !</h1>	Hähnchenroulade Florenz mit Blattspinat-Käse-Creme gefüllt <sup>g,Ge,j</sup> mit Tomatenrahmsoße <sup>g</sup> und Kroketten <sup>g</sup>
Menü 2	pikantes rotes Linsencurry mit Karotten, Paprika und Kokos dazu Bio Vollkornreis	hausgemachter Kaiserschmarr´n <sup>a,a1,c,g</sup> dazu Bio Apfelmus <sup>3</sup>		Ravioli mit Aubergine, Tomate und Basilikum <sup>a,a1,c,g</sup> in Tomatenrahmsoße <sup>g</sup> dazu Grana Padano <sup>1,2,g</sup>
Salat	Blattsalat mit Cocktaildressing <sup>11,c,i,j</sup>  Karottensalat	Endiviensalat mit Senfdressing <sup>j</sup>  Gurkensalat <sup>i</sup>		Romanasalat mit Balsamicodressing <sup>1,5,j,l</sup> und Croutons <sup>a,a1</sup>  Bohnen-Mais-Salat
Dessert	Erdbeer - Müsliriegel <sup>a,a1,a3,a4,g</sup>	Himbeerfruchtjoghurt <sup>g</sup>		Zitronenbuttermilchdessert <sup>g</sup>



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.