
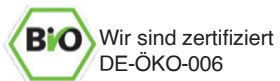


	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hackbraten ^{3,a,c,i,j,S} mit Paprika Zwiebelsoße ^{f,R} und Kartoffelpüree ^{1,3,g,l}	Jung Schweinebraten ^S dazu Rahmkohlrabi ^{a,a1,g} und Bio Gabelspaghetti ^{a,a1}	vegetarische Frühlingsrolle ^{a,a1,i} mit Asia Soße ^{1,i} und Bio Reis	"Hamburger" Vollkornbrötchen ^{a,a1} mit Bio Rindfleischpatty, Tomate, Gurke, Blattsalat, Zwiebel ^R und Joghurt Dip ^g	
Menü 2	Bio Vollkorn Fusilli ^{a,a1} dazu Champignon-Sahne- Soße ^{a,a1,g}	Kartoffel - Kohlrabi- Auflauf ^{c,g} mit Kräutersoße ^g	Linsenbolognese mit Bio Penne ^{a,a1} und Grana Padano ^{1,2,g}	"Hamburger" Vollkornbrötchen ^{a,a1} mit Bio Gemüsepatty Tomate, Gurke, Blattsalat, Zwiebel ^{a,a1,c} und Joghurt Dip ^g	
Salat	gemischter Blattsalat mit Cocktaildressing ^{11,c,i,j} Karottensalat	Eisbergsalat mit Senfdressing ^j Gurkensalat ⁱ	Chinakohlsalat mit Joghurtdressing ^{11,c,g,j} Paprikasalat	Blattsalat mit Balsamicodressing ^{1,5,j,l} Tomatensalat ^{1,5,l}	
Dessert	Griechischer Joghurt mit Nuss ^{g,h,h2}	Bio Apfelmus ³ mit Bio Zimt und Zucker	Pfirsich	Stracciatellajoghurt ^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.

Bio = 100% Bio Zutaten
Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang



Das Küchenteam wünscht
einen guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.