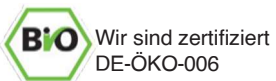



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	saure Bohnen (Karotten, Sellerie und Lauch) ^{1,3,5,a,a1,i,l} Dinkelspätzle ^{a,a1,c} Geflügelwienerle ^{2,3}	paniertes Puten Cordon bleu ^{1,2,3,4,8,a,a1,g,Ge} braune Soße Bio Gabelspaghetti ^{a,a1}	Bio Spaghetti ^{a,a1} Tomatensoße Parmesan ^{1,2,c,g}	Putenbratwurst ^{Ge,i,j} Rahmwirsing ^{a,a1,g} Risoleekartoffeln
Menü 2	Kürbis-Gnocchi-Pfanne mit Hirtenkäse ^{c,g} Käsesoße ^g	Gemüse - Schnitzel aus Sellerie, Brokkoli, grüne Erbsen, Karotten, Kartoffeln ^{a,a1,a4} Kürbisssoße ^g Bohnengemüse Bio Vollkornreis	Cannelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt mit Käse überbacken ^{a,a1,c,g} Tomatensoße Parmesan ^{1,2,c,g}	Dampfnudel ^{a,a1,c,g} Vanille Soße ^g
Salat	Endiviensalat mit Cocktaildressing ^{11,a,a1,c,i,j} Tomatensalat ^{1,5,l}	Chinakohlsalat Karottensalat mit Senfdressing ^j	Bohnen-Mais-Salat Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^{11,a,a1,c,g,j}	Gurkensalat ⁱ Blattsalat mit Balsamicodressing ^{1,5,j,l}
Dessert	Bio Vanillepudding ^g	Apfelmus mit Sahne ^{3,g}	Milchreis ^g	Schokoladen Donut ^{1,a,a1,a2,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.