

## Montag

Hähnchengeschmetzeltes<sup>a,g,Ge</sup>  
Karotten Erbsengemüse<sup>g</sup>  
Bio Vollkornreis



## Dienstag

Schweinerückensteak<sup>S</sup>  
Ratatouille  
Wedges  
Kräuterbutter<sup>g</sup>

## Mittwoch

Käs´ spätle<sup>a,a1,c,g</sup>  
Jus<sup>f,g</sup>  
Röstzwiebeln<sup>a,a1</sup>

## Donnerstag

Hühnerfrikassee  
mit Erbsen<sup>a,g,Ge</sup>  
Kartoffelpüree<sup>1,3,g,l</sup>

*Das gesamte Küchenteam  
des KBZO  
wünscht frohe Weihnachten  
und einen guten Rutsch  
in ein neues, gesundes und  
glückliches Jahr*



**2023**

Vegi Balls<sup>a,a1,c,f</sup>  
in Tomatensoße  
Bio Reis

Ratatouillegemüse  
(Zucchini, Zwiebel, Paprika)  
mit Feta gratiniert<sup>g</sup>  
Risoleekartoffeln  
Joghurt Dip<sup>g</sup>

vegetarisch gefüllte  
Paprika<sup>2,a,a1,g</sup>  
leichte Basilikumsoße<sup>1,a,a1,g</sup>  
Spinatknöpfle<sup>a,a1,c</sup>

Linsenbratling<sup>a,a4,c,i,j</sup>  
Kräutersoße<sup>a,g</sup>  
Kartoffelecken

## Menü 2

Bohnensalat  
gemischter Blattsalat  
Cocktaildressing<sup>1,11,c,i</sup>

Blattsalat  
Senfdressing<sup>j</sup>  
Croutons<sup>a,a1</sup>

Eisbergalat  
Joghurtdressing<sup>g</sup>  
Karottensalat

Lollo Rosso  
Balsamicodressing<sup>1,5,j,i</sup>

## Salat

Himbeerfruchtjoghurt<sup>g</sup>

Bircher Müsli<sup>3,a,a4,g</sup>

Bratpfelkuchen<sup>a,a1,c,g</sup>

Quarkspeise mit Banane<sup>3,g</sup>

## Dessert



Wir sind zertifiziert  
DE-ÖKO-006



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.