


	Montag	Dienstag	Mittwoch
Menü 1	Hähnchengeschnetzeltes <sup>g,Ge,la</sup> mit Karotten Erbsengemüse und Bio Vollkornreis	Schweinehalssteak <sup>S</sup> mit Ratatouille und Wedges dazu selbstgemachte Kräuterbutter <sup>g,la</sup>	Lachs-Spinat-Soße <sup>a,a1,F,g,la</sup> mit Bio Penne <sup>a,a1</sup> und Grana Padano <sup>1,2,g</sup>
Menü 2	Vegi Balls in <sup>a,a1,a3,a4,f</sup> Tomatensoße dazu Dinkelspätzle <sup>a,a1,c</sup>	Ratatouillegemüse (Zucchini, Zwiebel, Paprika ) mit Feta gratiniert <sup>g</sup> dazu Risoleekartoffeln und Joghurt Dip <sup>g,la</sup>	vegetarisch gefüllte Paprika <sup>2,a,a1,g</sup> mit einer leichten Basilikumsoße <sup>a,a1,g,la</sup> dazu Spinatknöpfe <sup>a,a1,c</sup>
Salat	gemischter Blattsalat mit Cocktaildressing <sup>11,c,i,j</sup>  Gemüsesalat <sup>3,i</sup>	Blattsalat mit Senfdressing <sup>j</sup>  grüne Bohnen Salat	Eisbergsalat mit Joghurtdressing <sup>11,c,g,j,la</sup>
Dessert	Himbeerfruchtjoghurt <sup>g,la</sup>	Mini Windbeutel mit Sahnefüllung <sup>a,a1,c,g,la</sup>	Pflaumen



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.

Bio = 100% Bio Zutaten

Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang




Das Küchenteam wünscht  
einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Geflügelbällchen in <sup>a,a1,c,Ge</sup> Rahmsoße <sup>f,g,la</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>1,3,g,i,la</sup>	Bauerneintopf mit Bio Rinderhackfleisch und Paprika- und Kartoffelwürfelchen <sup>3,i,R</sup> mit Bio Vollkorn Penne <sup>a,a1</sup>	Tortellini mit Käsefüllung <sup>a,a1,c,g</sup> mit einer leichten Basilikumsoße <sup>a,a1,g,la</sup> und Grana Padano <sup>1,2,g</sup>	hausgemachte Pizza belegt mit Tomatensoße, Putensalami, Putenschinken und Käse <sup>2,3,a,a1,g,Ge,j</sup>	Alaska Seelachsroulade mit Karotten, Sellerie und Zucchini gefüllt <sup>F,i</sup> dazu Senfsoße <sup>g,i,la</sup> und Süßkartoffel-Blumenkohl- Gemüse
Menü 2	Champignonragout mit frischen Kräutern <sup>a,a1,g,la</sup> dazu Semmelknödel <sup>a,a1,c,g,la</sup>	Blumenkohl-Käse-Küchle <sup>a,a1,g</sup> mit Tomatenrahmsoße <sup>g,la</sup> und Bio Reis	Salatteller aus Gurken-, Tomaten-, Paprika-, Kartoffel- und Kopfsalat mit Röstisticks und Fetawürfel <sup>1,11,3,c,g,j,i,la</sup>	hausgemachte Pizza belegt mit Tomatensoße, Champignons, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Käse <sup>a,a1,g</sup>	vegetarischer Gaisburger Marsch <sup>3,a,a1,c,i</sup> mit einem Roggenbrötchen <sup>a,a1,a2,a3,f,g</sup>
Salat	gemischter Blattsalat mit Cocktaildressing <sup>11,c,i,j</sup>  Bohnen-Mais-Salat	Blattsalat mit Senfdressing <sup>j</sup>  Paprikasalat	gemischter Blattsalat mit Joghurdressing <sup>11,c,g,j,la</sup> dazu Karotten-, Lauch- und Selleriestreifen <sup>3,i</sup>  Gurkensalat <sup>i</sup>	Chinakohlsalat mit Balsamicodressing <sup>1,j,i</sup>  Linsensalat aus braunen Bio Linsen mit Lauchstreifen <sup>1,i</sup>	Kopfsalat mit Kräuterdressing <sup>j</sup>
Dessert	Bio Schokopudding <sup>g,la</sup>	Obstsalat <sup>3</sup> mit Sahne <sup>g,la</sup>	Müsliriegel mit Erdbeer <sup>a,a1,a3,a4,g</sup>	Zitronenkuchen <sup>a,a1,c,f,g,la</sup>	Weintrauben



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



Wir sind zertifiziert  
DE-ÖKO-006



Das Küchenteam wünscht  
einen guten Appetit!


Änderungen vorbehalten.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schaschlikpfanne mit Bio Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika und Karotten <sup>R</sup> dazu Bio Vollkornreis 	Puten Cordon bleu <sup>1,2,3,4,8,a,a1,g,Ge</sup> mit brauner Soße und Bio Gabelspaghetti <sup>a,a1</sup> 	Bio Spaghetti <sup>a,a1</sup> mit Tomatensoße und Grana Padano <sup>1,2,g</sup> 	geschlagene Bratwurst <sup>2,8,i,j,S</sup> mit Kartoffelsalat <sup>i</sup> und Bratensoße <sup>f</sup>	Matjesfilet nach Hausfrauen Art ( Quark, Joghurt, Äpfel, Zwiebeln) <sup>2,F,g,la</sup> mit Petersilienkartoffel
Menü 2	Apfelstrudel <sup>3,a,a1,g</sup> mit Vanille Soße <sup>g,la</sup>	Gemüse - Schnitzel aus Sellerie, Brokkoli, grüne Erbsen, Karotten, Kartoffeln <sup>a,a1,a4</sup> mit einer roten Pestosoße <sup>a,a1,g,h,h4,la</sup> dazu Bohnengemüse und Cous-cous <sup>a,a1</sup> 	Spinat Ricotta Knödel <sup>a,a1,c,g,la</sup> mit Kräuterhollandaise <sup>c,g,la</sup>	gebundener Suppeneintopf mit Karotten- und Selleriewürfel <sup>1,3,g,i,l,la</sup> mit Roggenbrötchen <sup>a,a1,a2,a3,f,g</sup> und vegetarischer Saitenwurst <sup>1,c</sup> 	Cannelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt mit Käse überbacken <sup>a,a1,c,g,la</sup> dazu Tomatensoße und Grana Padano <sup>1,2,g</sup>
Salat	Kopfsalat mit Cocktaildressing <sup>11,c,i,j</sup> Bohnen-Mais-Salat	Chinakohlsalat mit Senfdressing <sup>j</sup> Karottensalat	Eisbergsalat mit Joghurdressing <sup>11,c,g,j,la</sup> Gurkensalat <sup>i</sup>	Blattsalat mit Balsamicodressing <sup>1,j,l</sup> Tomatensalat <sup>1,l</sup>	Kopfsalat mit Kräuterdressing <sup>j</sup>
Dessert	Himbeerfruchtjoghurt <sup>g,la</sup>	Apfelmus mit Sahne <sup>3,g,la</sup>	Bircher Müsli <sup>3,a,a4,g,la</sup>	Schokoladen Donut <sup>1,a,a1,a2,g,la</sup>	Birne



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.

Bio = 100% Bio Zutaten

Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang



Das Küchenteam wünscht  
einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

**Menü 1**

**Montag**

Hackbraten<sup>3,a,c,i,j,S</sup>  
mit Rahmsoße<sup>f,g,la</sup>  
und Eierspätzle<sup>a,a1,c</sup>

**Dienstag**

Maultaschen mit  
Rindfleischfüllung<sup>a,a1,c,i,R</sup>  
dazu Jus<sup>f,R</sup>  
und Kartoffelsalat<sup>i</sup>

**Mittwoch**

Tortellini Tricolori  
mit Spinat und Ricotta<sup>a,a1,c,g</sup>  
in Tomatensoße  
dazu Grana Padano<sup>1,2,g</sup>

**Donnerstag**

Hähnchensteak<sup>Ge</sup>  
mit Kräutersoße<sup>g,la</sup>  
und Bio Vollkorn Penne<sup>a,a1</sup>

**Freitag**

Pangasiusfilet unter einer  
Käse-Tomatenkruste<sup>a,a1,F,g</sup>  
mit Hollandaise<sup>c,g,la</sup>  
und Kräuterkartoffeln

**Menü 2**

pikantes rotes Linsencurry  
mit Karotten, Paprika  
und Kokosmilch  
dazu Bio Vollkornreis

vegetarisches Gyros<sup>f</sup>  
mit Wedges  
und Tzaziki<sup>g,la</sup>

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

Falafelbällchen<sup>i</sup>  
mit Asia-Gemüse-Soße  
und Ebly-Reis<sup>a,a1</sup>

Gnocchi  
mit grünem Spargel und Feta<sup>g</sup>  
dazu Hollandaise<sup>c,g,la</sup>

**Salat**

Chinakohlsalat  
mit Cocktaildressing<sup>11,c,i,j</sup>  
  
Paprikasalat

Gurken-Tomatensalat  
mit Hirtenkäse<sup>g</sup>  
dazu Senfdressing<sup>j</sup>  
  
Romanasalat

Eisbergsalat  
mit Joghurdressing<sup>11,c,g,j,la</sup>  
  
Karottensalat

Blattsalat  
mit Balsamicodressing<sup>1,j,l</sup>  
  
Kichererbsensalat  
mit Basilikum und Avocado<sup>3</sup>

Kopfsalat  
mit Kräuterdressing<sup>j</sup>

**Dessert**

Bio Grießpudding<sup>a,a1,g,la</sup>  
mit Erdbeertopping

Bio Müsli mit  
Apfelstückchen<sup>a,a1,a2,a3,a4,g,k,la</sup>

Hausgemachte Mousse au  
Chocolate<sup>f,g,la</sup>


Quarkspeise mit  
Waldfrüchten<sup>g,la</sup>

Apfel



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.

Bio = 100% Bio Zutaten

Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang




Das Küchenteam wünscht  
einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

	Montag	Dienstag	Mittwoch
Menü 1	Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons <sup>g,Ge,la</sup> dazu Karotten Erbsengemüse und Bio Hörnle Nudeln <sup>a,a1</sup>	Fischfrikadelle <sup>a,a1,F,g,j</sup> dazu Kartoffelsalat <sup>i</sup> und Schnittlauchdip <sup>g,la</sup>	Bio Vollkornspaghetti <sup>a,a1</sup> mit Linsenbolognese und Grana Padano <sup>1,2,g</sup>
Menü 2	Vegi Balls in <sup>a,a1,a3,a4,f</sup> Tomatensoße mit Bio Reis	Hausgemachter Nudelauflauf mit Bio Vollkorn Spiral Nudeln und Käse überbacken <sup>a,a1,c,g,la</sup> mit einer grünen Pestosoße <sup>a,a1,g,h,h4,la</sup>	Gemüsemaultaschen <sup>a,a1,c,f,i</sup> dazu braune Soße und Schmelzzwiebeln
Salat	Chinakohlsalat mit Cocktaildressing <sup>11,c,i,j</sup> grüne Bohnen Salat	Eisbergsalat mit Radicchio mit Senfdressing <sup>j</sup> Weißkrautsalat <sup>i</sup>	gemischter Blattsalat mit Joghurtdressing <sup>11,c,g,j,la</sup> und Croutons <sup>a,a1,g,i</sup>
Dessert	Bio Vanillepudding <sup>g,la</sup>	Obstsalat mit Sahne <sup>g,la</sup>	Eis (Vanille und Erdbeere) <sup>1,g,la</sup>



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.

Bio = 100% Bio Zutaten

Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang




Das Küchenteam wünscht  
einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Carbonara mit Putenschinken <sup>2,3,a,a1,g,Ge,la</sup> und Bio Fusilli <sup>a,a1</sup>	Putengeschnitztes mit süß-saurem Gemüsecurry <sup>1,Ge,i</sup> mit Bio Vollkornreis	hausgemachte Gemüselasagne (mit Zucchini-, Auberginen-, Paprika- und Tomatenwürfel) <sup>a,a1,c,g,la</sup> dazu Tomatensoße	kleine Schweinshaxe <sup>8</sup> mit Bratensoße <sup>f,R</sup> dazu Bayrisch Kraut und Semmelknödel <sup>a,a1,c,g,la</sup>	Lachsfilet <sup>F</sup> auf Karotten-, Lauch- und Selleriestreifen gedünstet <sup>3,i</sup> dazu eine leichte Basilikumsoße <sup>a,a1,g,la</sup> und Salzkartoffel
Menü 2	Kartoffelpizza <sup>9</sup> (mit Gemüse überbackenes Tellerrösti) dazu Kräuter-Schmand <sup>g,la</sup>	Schupfnudelgemüsepfanne (Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln) <sup>a,a1,c</sup> mit Kräutersoße <sup>g,la</sup>	Apfelbrotauflauf <sup>a,a1,c,g,la</sup> mit Vanille Soße <sup>g,la</sup>	Gemüseköttbullar <sup>c</sup> in Petersiliensoße <sup>a,a1,g,la</sup> dazu Bohnengemüse und Bio Reis	Spinatkäs´spätzle <sup>a,a1,c,g,la</sup> mit brauner Soße und Röstzwiebeln <sup>a,a1</sup>
Salat	Kopfsalat mit Cocktaildressing <sup>11,c,i,j</sup>  Blumenkohlsalat <sup>11,c,j</sup>	gemischter Blattsalat mit Senfdressing <sup>j</sup>  Karottensalat	Kopfsalat mit Joghurdressing <sup>11,c,g,j,la</sup>  Tomatensalat <sup>1,l</sup>	Chinakohlsalat mit Balsamicodressing <sup>1,j,l</sup>  Gurkensalat <sup>i</sup>	Eisbergsalat mit Radicchio mit Kräuterdressing <sup>j</sup>
Dessert	Erdbeerfruchtjoghurt <sup>g,la</sup>	Apfel Streuselkuchen <sup>a,a1,c,g,la</sup>	Quarkspeise mit Banane <sup>3,g,la</sup>	Müsliriegel mit Nuss <sup>a,a1,a3,a4,h,h2</sup>	Weintrauben



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



Wir sind zertifiziert  
DE-ÖKO-006



Das Küchenteam wünscht  
einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.