

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Geflügelfrikadelle ^{a,a1,c,g,Ge,i,j} mit Bratensoße ^{f,R} dazu Karottengemüse und Bio Fusilli ^{a,a1}	Bio Rinderschmorbraten ^{i,j,l,R} mit Jus ^{f,R} dazu Erbsengemüse und Kartoffelpüree ^{1,3,g,l,la}	Spaghetti ^{a,a1} mit Tomatengemüesoße (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Zwiebel, Paprika) dazu Grana Padano ^{1,2,g}	Hühnerfrikassee mit Erbsen ^{g,Ge,la} und Bio Reis
Menü 2	Gemüseköttbullar ^c mit Erbsen Sahne Soße ^{a,a1,g,Ge,la} und Bio Reis	Rahmspinat ^{g,la} mit Salzkartoffel und Rührei ^c	Dinkelspätzle ^{a,a1,c} mit Sahnesoße ^{a,a1,g,la} dazu Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten) und Sesam-Karotten- Knuspersticks ^{a,a1,i,k}	Salatteller aus Gurken-, Tomaten-, Paprika-, Kartoffel- und Kopfsalat und Fetawürfel ^{1,11,c,g,j,l,la} dazu Kräuter Ciabatta ^{1,2,a,a1,a3}
Salat	gemischter Blattsalat mit Frenchdressing ^{11,c,i,j} Apfel-Lauch-Salat	Kohlrabisalat Endiviensalat mit Senfdressing ^j	Eisbergsalat mit Radicchio mit Joghurdressing ^{11,c,g,j,la} Farmersalat ^{11,c,i,j}	Kopfsalat mit Balsamicodressing ^{1,j,l} Gurken-Tomatensalat mit Hirtenkäse ^{5,g,l}
Dessert	Buttermilch Gartenfrucht Dessert ^{g,la}	Quarkspeise mit Pfirsich ^{g,la}	Müsliriegel mit Erdbeer ^{a,a1,a3,a4,g}	Griechischer Joghurt mit Nuss ^{g,h,h2,la}



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
Menü 1	Puten Cordon bleu ^{1,2,3,4,8,a,a1,g,Ge} mit brauner Soße und Bio Gabelspaghetti ^{a,a1}	Schaschlikpfanne mit Bio Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika und Karotten ^R dazu Bio Vollkornreis	Champignonragout mit frischen Kräutern ^{a,a1,g,la} dazu Semmelknödel ^{la,a1,c,g,la}	geschlagene Bratwurst ^{2,8,i,j,S} dazu Kartoffelsalat ^j und Bratensoße ^f
Menü 2	Cannelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt und mit Käse überbacken ^{a,a1,c,g,la} dazu Tomatensoße	Apfelstrudel ^{3,a,a1,g} mit Vanille Soße ^{g,la}	Gemüsemautaschenpfanne (Chinakohl, Karotten, Kaiserschoten, Lauch, Muerr Pilze) ^{a,a1,c,i} mit Asia Soße ^{1,i}	Gemüse - Schnitzel aus Sellerie, Brokkoli, grüne Erbsen, Karotten, Kartoffeln ^{a,a1,a4} mit Käsesoße ^{g,la} dazu Bohnengemüse und Dinkelspätzle ^{a,a1,c}
Salat	Bohnen-Mais-Salat Kopfsalat mit Frenchdressing ^{11,c,i,j}	Karottensalat Chinakohlsalat mit Senfdressing ^j	Gurkensalat ^j Eisbergsalat mit Joghurdressing ^{11,c,g,j,la}	Rettichsalat ^{11,c,g,j,la} Blattsalat mit Balsamicodressing ^{1,j,l}
Dessert	Himbeerfruchtjoghurt ^{g,la}	Kuchen ^{a,a1,c,g,h,h2,la}	Stracciatella Mousse ^{g,la}	Schokoladen Donut ^{1,a,a1,a2,g,la}



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
Menü 1	Hackbraten ^{3,a,c,i,j,S} mit Rahmsoße ^{f,g,la} dazu Eierspätzle ^{a,a1,c}	Maultaschen mit Rindfleischfüllung, Lauch und Sellerie ^{a,a1,c,i,R} dazu Jus ^{f,R} und Kartoffelsalat ⁱ	Tortellini Tricolori mit Spinat und Ricotta Füllung ^{a,a1,c,g} dazu Tomatensoße und Grana Padano ^{1,2,g}	Hähnchensteak ^{Ge} mit Kräutersoße ^{g,la} und Bio Vollkorn Penne ^{a,a1}
Menü 2	Chili sin Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen ¹ mit Kräuter Ciabatta ^{1,2,a,a1,a3}	vegetarisches Gyros ^f mit Bio Vollkornreis und Tzaziki ^{g,la}	Ratatouillegemüse (Zucchini, Zwiebel, Paprika) mit Feta gratiniert ^g dazu Risoleekartoffeln	Falafelbällchen ⁱ mit Asia-Gemüse-Soße und Ebly-Reis ^{a,a1}
Salat	Chinakohlsalat mit Frenchdressing ^{11,c,i,j} Paprikasalat	Gurken-Tomatensalat mit Hirtenkäse ^{5,g,l} Romanasalat mit Senfdressing ^j	Karottensalat Eisbergsalat mit Joghurdressing ^{11,c,g,j,la}	Kichererbsensalat mit Basilikum und Avocado ³ Blattsalat mit Balsamicodressing ^{1,i,l}
Dessert	Bio Grießpudding ^{a,a1,g,la} mit Erdbeertopping	Bio Müsli mit Apfelstückchen ^{a,a1,a2,a3,a4,g,k,la}	Hausgemachte Mousse au Chocolate ^{f,g,la}	Quarkspeise mit Waldfrüchten ^{g,la}



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
Menü 1	Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons ^{g,Ge,la} dazu Karotten Erbsengemüse und Bio Hörnle Nudeln ^{a,a1}	Currywurst ^{2,i,j,R} mit Currysoße ^{11,f,i,j} und Wedges	Bio Vollkornspaghetti ^{a,a1} mit Linsenbolognese und Grana Padano ^{1,2,g}	Leberkäse ^{1,2,3,8,i,j,R,S} mit Kartoffelsalat ⁱ
Menü 2	Vegi Balls in ^{a,a1,a3,a4,f} Tomatensoße mit Bio Reis	Kartoffel - Kohlrabi- Auflauf mit Käse überbacken ^{c,g,la} mit grüner Pestosoße ^{a,a1,g,h,h4,la}	vegetarisches Kartoffelgulasch mit Karottenwürfelchen dazu Roggenbrötchen ^{a,a1,a2,a3,f,g}	Kürbisstrudel ^{la,a1,c,g} dazu Fetasoße ^{a,a1,g,la}
Salat	grüne Bohnen Salat Chinakohlsalat mit Frenchdressing ^{11,c,i,j}	Weißkrautsalat ⁱ Eisbergsalat mit Radicchio mit Senfdressing ^j	Rote Beete Salat ^{1,j,l} gemischter Blattsalat mit Joghurdressing ^{11,c,g,j,la}	Karottensalat Endiviensalat mit Balsamicodressing ^{1,j,l}
Dessert	Bio Vanillepudding ^{g,la}	Waldbeerjoghurt ^{g,la}	selbstgemachter Obstsalat dazu Sahne ^{g,la}	Streuselkuchen ^{a,a1,c,g,la}



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 ^{2,3,a,a1,g,Ge,la} und Bio Fusilli ^{a,a1}	Rindergulasch mit Bio Rindfleisch ^{f,R} dazu Bio Gabelspaghetti ^{a,a1}	hausgemachte Gemüselasagne (mit Zucchini-, Auberginen-, Paprika- und Tomatenwürfel) ^{a,a1,c,g,la} dazu Tomatensoße	kleine Schweinshaxe ^{8,S} mit Bratensoße ^{f,R} und Bayrisch Kraut dazu Semmelknödel ^{a,a1,c,g,la}	Lachsfilet ^F mit einer leichte Basilikumsoße ^{a,a1,g,la} dazu Salzkartoffel
Menü 2	Kartoffelpizza (mit Gemüse überbackenes Tellerrösti) ^g dazu Kräuter-Schmand ^{g,la}	Schupfnudelgemüsepfanne (Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln) ^{a,a1,c} mit Kräutersoße ^{g,la}	Apfelbrotauflauf ^{a,a1,c,g,la} mit Vanille Soße ^{g,la}	Linsen Dal (rote Linsen mit Karotten-, Lauch- und Selleriewürfel ⁱ) dazu Bio Vollkornreis und Joghurt-Chili-Dip ^{1,g,la}	Spinatkäs´spätzle ^{a,a1,c,g,la} mit brauner Soße und Röstzwiebeln ^{a,a1}
Salat	Blumenkohlsalat ^{11,c,j} Kopfsalat mit Frenchdressing ^{11,c,i,j}	Karottensalat gemischter Blattsalat mit Senfdressing ^j	Tomatensalat ^{1,l} Kopfsalat mit Joghurdressing ^{11,c,g,j,la}	Gurkensalat ⁱ Chinakohlsalat mit Balsamicodressing ^{1,j,l}	Eisbergsalat mit Radicchio mit Kräuterdressing ^j
Dessert	Erdbeerfruchtjoghurt ^{g,la}	Apfel Streuselkuchen ^{a,a1,c,g,la}	Quarkspeise mit Banane ^{3,g,la}	Müsliriegel mit Nuss ^{a,a1,a3,a4,h,h2}	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



Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.



Wir sind zertifiziert
DE-ÖKO-006

