

	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



Wir sind zertifiziert
DE-ÖKO-006



Das Küchenteam wünscht
einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Geflügelfrikadelle ^{a,a1,c,g,Ge,i,j} mit Rahmsoße ^{f,g,la} dazu Bio Gabelspaghetti ^{a,a1}	Rindergeschnitztes aus Bio Rindfleisch mit frischen Champignons ^{f,R} dazu Bohnengemüse und Kartoffelpüree ^{1,3,g,l,la}	Käs´spätzle ^{a,a1,c,g,la} mit brauner Soße und Röstzwiebeln ^{a,a1}	Berner Rolle gefüllt mit Gurke und Käse ^{1,2,g,i,j,R,S} dazu Bratensoße ^{f,R} und Kroketten ^g	Fischstäbchen ^{a,a1,F} mit Ofenkartoffeln und Joghurt Dip ^{g,la}
Menü 2	vegetarisches Geschnitztes aus Soja in Tomatensoße ^f mit Pfannengemüse aus Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Champignons dazu Bio Reis	Ragout vom Herbstgemüse (Karotten, Rosenhohl, Blumenkohl) ^{a,a1,g,la} dazu Petersilienkartoffel	Gnocchi Mediterraneo (Tomate, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, Paprika) ^c mit Tomatensoße	gefüllte Zucchini mit Paprika, Zwiebeln und Feta ^g mit Bio Vollkornreis dazu Joghurt Dip ^{g,la}	Ravioli mit Aubergine, Tomate und Basilikum ^{a,a1,c,g,h,h4} dazu Tomatenrahmsoße ^{g,la} und Grana Padano ^{1,2,g}
Salat	Kohlrabisalat Blattsalat mit Frenchdressing ^{11,c,i,j}	Gurkensalat ⁱ Endiviensalat mit Senfdressing ^j	Blumenkohlsalat ^{11,c,j} Kopfsalat mit Joghurtdressing ^{11,c,g,j,la}	Karottensalat Romanasalat mit Balsamicodressing ^{1,j,i} und Croutons ^{a,a1,g,i}	Eisbergsalat mit Kräuterdressing ^j
Dessert	Marillenknödel ^{a,a1,c,g} mit Vanille Soße ^{g,la}	Bio Schokopudding ^{g,la}	Karottenkuchen ^{a,a1,c,g,h,h2,h7,la,w3}	Quarkspeise mit Kirschen ^{g,la}	Pflaumen



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	Feiertag
Menü 1	Hähnchen Schnitzel im Parmesan Mantel ^{a,a1,g,Ge} mit Bio Spaghetti ^{a,a1} und Tomatensoße	saure Linsen aus braunen Bio Linsen, Karotten, Sellerie und Lauch ^{1,3,a,a1,i,l} dazu Geflügelwienerle ^{2,3} und Eierspätzle ^{a,a1,c}	Tortellini Tricolori mit Spinat und Ricotta ^{a,a1,c,g} dazu Käsesoße ^{g,la}	Knusperlachs mit einer Lauch-Käsecreme gefüllt ^{a,a1,c,F,g,i,j} dazu Kartoffelsalat ⁱ und Schnittlauchdip ^{g,la}	
Menü 2	Blumenkohl und Brokkoli mit Käse überbacken ^{g,la} dazu Kräuterhollandaise ^{c,g,la} und Salzkartoffel	Dampfnudel ^{a,a1,c,g,la} mit Vanille Soße ^{g,la}	Vollkornreispfanne aus Bio Vollkornreis mit Paprika, Chinakohl, Zwiebeln und Karotten dazu Kürbissoße ^{g,la}	vegetarischen Gaisburger Marsch ^{3,a,a1,c,i} mit vegetarischem Wienerle ^{1,c}	
Salat	Blumenkohlsalat ^{11,c,j} Endiviensalat mit Frenhdressing ^{11,c,i,j}	Gurkensalat ⁱ Feldsalat mit Senfdressing ^j	Paprika Mais Salat Kopfsalat mit Joghurdressing ^{11,c,g,j,la}	Eisbergsalat mit Radicchio mit Balsamicodressing ^{1,j,l} Karottensalat	
Dessert	Bio Grießpudding ^{a,a1,g,la}	Bircher Müsli ^{3,a,a4,g,la}	Obstsalat ³ dazu Sahne ^{g,la}	Banane	



Die Angebote / Komponenten mit dem  -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ 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.

Bio = 100% Bio Zutaten



Wir sind zertifiziert
DE-ÖKO-006



Das Küchenteam wünscht
einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rinderragout aus Bio Rindfleisch ^{f,R} dazu Rahmwirsing ^{a,a1,g,la} und Bio Vollkorn Penne ^{a,a1} 	Putenbrust natur ^{Ge} dazu Currysoße mit Kokosmilch und Bio Reis	Dinkelspätzle ^{a,a1,c} mit Champignon Käsesoße ^{a,a1,g,la} dazu Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten) und Sesam-Karotten-Knuspersticks ^{a,a1,i,k}	geschlagene Bratwurst ^{2,8,i,j,S} mit Bratensoße ^{f,R} und Röstkartoffeln	Gedünstetes Wildlachsfilet ^F mit Zitronen-Kräuter-Soße ^{g,la} dazu Erbsengemüse und Dampfkartoffeln 
Menü 2	Pfannkuchen ital. Art mit Paprika, Tomaten, Zucchini, gegrillte Auberginen und Mozzarella gefüllt ^{a,a1,c,g} dazu eine leichte Basilikumsoße ^{a,a1,g,la}	Gemüsestrudel ^{4,a,a1,g,k,la} mit Rahmspinat ^{g,la} 	vegetarisch gefüllte Paprika ^{2,a,a1,g} mit brauner Soße und Kartoffelpüree ^{1,3,g,l,la} 	Spinatkäs´spätzle ^{a,a1,c,g,la} mit roter Pestosoße ^{a,a1,g,h,h4,la} 	Apfelstrudel ^{3,a,a1,g} mit Vanille Soße ^{g,la}
Salat	gemischter Blattsalat mit Radicchio mit Frenchdressing ^{11,c,i,j} Zucchini Salat	Eisbergsalat mit Senfdressing ^j Gurkensalat ^j	Romanasalat mit Joghurdressing ^{11,c,g,j,la} Karottensalat	Chinakohlsalat mit Balsamicodressing ^{1,j,l} Rotkohlsalat mit Apfelwürfel mit Balsamicodressing ^{1,j,l}	Blattsalat mit Kräuterdressing ^j
Dessert	Erdbeerfruchtjoghurt ^{g,la}	Birne 	Mousse Stracciatella ^{g,la}	Schoko-Nuss-Kuchen ^{a,a1,c,g,h,h2}	Weintrauben



Wir sind zertifiziert
DE-ÖKO-006



Die Angebote / Komponenten mit dem  -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang.

Zu dieser gehören noch täglich Salat und Stückobst
Bio = 100% Bio Zutaten



Das Küchenteam wünscht
einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vollkornreispfanne aus Bio Reis, Frühlingsgemüse und Hähnchenbruststreifen ^{Ge} dazu Tomatensoße 	saure Bohnen mit Karotten, Sellerie und Lauch ^{1,3,a,a1,i,j} dazu Eierspätzle ^{a,a1,c} und Geflügelwienerle ^{2,3,Ge}	Bio Vollkornspaghetti ^{a,a1} mit Erbsen Sahne Soße ^{a,a1,g,Ge,la} dazu Grana Padano ^{1,2,g} 	Kassler Braten aus dem Schweinerücken ^{2,3,8,S} mit Sauerkraut und Salzkartoffel	Bio Fusilli ^{a,a1} mit Thunfischsoße ^{a,a1,F,g,la} und Grillgemüse (Zucchini, Paprika, Zwiebel) 
Menü 2	Falafelbällchen ^j mit Asia-Gemüse-Soße und Petersilienkartoffel	Champignonragout mit frischen Kräutern ^{a,a1,g,la} dazu Semmelknödel ^{a,a1,c,g,la} 	Dinkel-Krautspätzle mit Weißkraut ^{a,a1,c,i} und brauner Soße	Linsenbratling ^f mit Gorgonzolasoße ^{g,la} dazu Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten) und Bio Reis 	Rahmspinat ^{g,la} dazu Salzkartoffel und Rührei ^{c,g,i}
Salat	grüne Bohnen Salat Eisbergsalat mit Radicchio mit Frenhdressing ^{11,c,i,j}	Apfel-Lauch-Salat Kopfsalat mit Senfdressing ^j	Karottensalat Endiviensalat mit Joghurdressing ^{11,c,g,j,la}	Gemüsesalat ^{3,i} Blattsalat mit Balsamicodressing ^{1,i,j}	gemischter Blattsalat mit Kräuterdressing ^j dazu Karotten-, Lauch- und Selleriestreifen ^{3,i}
Dessert	Bio Vanillepudding ^{g,la}	Quarkspeise mit Waldfrüchten ^{g,la}  	Birne	Apfelküchle ^{a,a1,c,g,la} mit Vanille Soße ^{g,la}	Orange



Wir sind zertifiziert
DE-ÖKO-006



Die Angebote / Komponenten mit dem  -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.
Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang.



Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

Zu dieser gehören noch täglich Salat und Stückobst
Bio = 100% Bio Zutaten

Menü 1

Montag

„Susi und Strolch“

Geflügelbällchen in^{a,a1,c,Ge}
Tomatensoße
mit Bio Spaghetti^{a,a1}



Dienstag

„Der Glöckner von
Notre Dame“

Boeuf Bourignon
(*Französischer Rinderschmortopf*)^R
dazu Bio Fusilli^{a,a1}



Mittwoch



Ratatouillegemüse
(Zucchini, Zwiebel, Paprika)
mit Feta gratiniert^g
dazu Risoleekartoffeln
und Joghurt Dip^{g,la}



Donnerstag

„Bernard und Bianca im
Känguruland“

Hähnchen Parmigina
(*paniertes Hähnchenschnitzel
mit Tomate und Käse
überbacken*)^{8,a,a1,c,g}
mit Tomatenrahmsoße^{g,la}
und Bio Spaghetti^{a,a1}



Freitag



Fish^{a,a1,c,F,g}
and Chips (Wedges)
dazu „Soße Tartar“^{11,c,g,j,la}
(würzige Remouladen ähnliche Soße)



Menü 2

MULAN

Asiatische
Gemüse Reis Pfanne
mit einem Joghurt-Chili-Dip^{1,g,la}



vegetarisches Gyros^f
dazu Djuvec Reis aus Bio Reis
und Tzaziki^{g,la}



Mac and Cheese
mit Bio Hörnle^{a,a1,g}
(*Hörnle Nudeln und ganz viel Käse*)



Chili sin Carne
mit Paprika, Mais und
Kidneybohnen¹
dazu Bio Vollkornreis



Indisches Linsencurry mit
Kichererbsen
dazu Cous-cous^{a,a1}

Salat

Paprika Mais Salat

Blattsalat
mit Frenhdressing^{11,c,i,j}

Gurkensalat^l

Eisbergsalat mit Radicchio
mit Senfdressing^j

Gemüsesalat^{3,i}

gemischter Blattsalat
mit Joghurdressing^{11,c,g,j,la}

Apfel-Lauch-Salat

Chinakohlsalat
mit Balsamicodressing^{1,j,l}

Blumenkohlsalat^{11,c,j}

Feldsalat
mit Kräuterdressing^j

Dessert



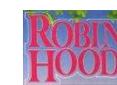
Schokoladen Donut^{1,a,a1,a2,g,la}

„Das Dschungelbuch“

Banane



Panna Cotta^{g,la,R}



English Mint Creme mit
Schokostückchen^{1,g,R}
(*Creme mit Pfefferminzgeschmack und
Schokoladenstückchen*)

„Schneewittchen“



Apfel
*Kinostart in
Deutschland
24.10.1950*



Wir sind zertifiziert
DE-ÖKO-006



Die Angebote / Komponenten mit dem  -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ 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.

Bio = 100% Bio Zutaten



Das Küchenteam wünscht
einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.