Freitag

gedünstetes Wildlachsfilet^F mit Zitronen-Kräuter-Soßeg,la

und Salzkartoffel

hausgemachte

Donnerstag

Putengeschnetzeltes

mit frischen Champignonsg,Ge,la und Bio Pennea,a1

Chili sin Carne mit Paprika,

~
:5
O
≥

2

Menü 2	mit Leipziger Allerlei (Erbsen, Karotten, Spargel)	mit Apfelmus ³	mit Kräuter-Schmand ^{g,la}	Mais und Kidneybohnen ¹ und Naturreis	Gemüselasagne (mit Zucchini-, Auberginen-, Paprika- und Tomatenwürfel) ^{a,a1,c,g,la} dazu Sahnesoße ^{a,a1,g,la}
	DGE			DGE	
	Paprikasalat	Karottensalat	Rettichsalat ^{11,c,g,j,la}	Gurkensalati	Blattsalat mit Kräuterdressing ^j
Salat	Eisbergsalat mit Frenchdressing ^{11,c,i,j}	Kopfsalat mit Senfdressing ^j dazu Sonnenblumenkerne	Endiviensalat mit Joghurtdressing ^{11,c,g,j,la}	Chinakohlsalat mit Balsamicodressing ^{1,j,l}	· ·
Dessert	Bio Grießpudding ^{a,a1,g,la}	Obstsalat ³ mit einem Klecks Sahne ^{g,la}	Mini Windbeutel mit Sahnefüllung ^{a,a1,c,g,la}	Waldbeerjoghurt ^{g,la}	Banane
	Wir sind zertifiziert				Das Küchenteam wünsch

Mittwoch

Tortellini Tricolori

mit Spinat und Ricotta^{a,a1,c,g}

dazu Tomatensoße

und Grana Padano^{1,2,9}

überbackenes Tellerröstig



DE-ÖKO-006

Montag

Biftekic,g,R

mit Grillgemüse

(Zucchini, Paprika, Zwiebel)

dazu Kartoffelspaltena,a1

und Ajvar

Polenta-Spinattaschen^{a,a1,g}

Dienstag

saure Linsen

aus braunen Bio Linsen,

Karotten, Sellerie und

Lauch^{1,3,a,a1,i,l}

dazu Dinkelspätzlea,a1,c

und Geflügelwienerle^{2,3,Ge}

Kaiserschmarrn^{a,a1,c,g,la}

Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang.

Bio = 100% Bio Zutaten



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



Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

_	
:5	
<u>e</u>	

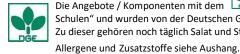
Appetit auf Gut

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	paniertes Hähnchen Schnitzel "Piccata" (mit Parmesan Panada) ^{a,a1,g,Ge} mit Tomatensoße und Bio Spaghetti ^{a,a1} dazu Grana Padano ^{1,2,g}	geschlagene Bratwurst ^{2,8,i,j,S} mit Kartoffelsalat ^j	Käs´spätzle ^{a,a1,c,g,la} mit brauner Soße und Röstzwiebeln ^{a,a1}	Putengeschnetzeltes mit süß-saurem Gemüsecurry ^{1,Ge,i} dazu Bio Reis	Pangasiusfilet unter einer Käse-Tomatenkruste ^{a,a1,F,g} dazu Rahmspinat ^{g,la} und Risoleekartoffeln
			DG€	DGE	DGE
Menü 2	Bio Vollkornpenne ^{a,a1} mit Tomatengemüsesoße (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Zwiebel, Paprika) dazu Grana Padano ^{1,2,g}	Linsenbratling ^f dazu Kürbissoße ^{g,la} und Bio Vollkornreis	vegetarisch gefüllte Paprika ^{2,a,a1,g} mit brauner Soße und Bio Reis	Hausgemachter Nudelauflauf mit Bio Spiral Nudeln und Käse überbacken ^{a,a1,c,g,la} dazu Kräutersoße ^{g,la}	Bechamelkartoffeln mit Lauch und Karottenstreifen ^{a,a1,g,la} dazu Falafelbällchen ^j
	₽	₽			
t	gemischter Blattsalat mit Radicchio mit Frenchdressing ^{11,c,i,j}	Romanasalat mit Senfdressing ^j	Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^{11,c,g,j,la}	Kopfsalat mit Balsamicodressing ^{1,j,l}	gemischter Blattsalat mit Kräuterdressing ^j
Salat	Zucchinisalat	Bohnen-Mais-Salat	Gemüsesalat ^{3,i}	Gurkensalati	
Dessert	Obstsalat ³ dazu einen Klecks Sahne ^{g,la}	Quarkspeise mit Kirschen ^{g,la}	Schokoladen Muffin ^{a,a1,c,f,g,la}	Bio Vanillepudding ^{g,la}	Nikolaus ^{f,g,la}
De					Dag Küchenteem wünscht



Wir sind zertifiziert DE-ÖKO-006

Bio = 100% Bio Zutaten

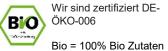


Die Angebote / Komponenten mit dem Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. DGE) als eine Menülinie zertifiziert. Zu dieser gehören noch täglich Salat und Stückobst



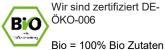
Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rinderragout mit Bio Rindfleisch ^{f,R} dazu Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten) und Bio Vollkorn Fusilli ^{a,a1}	Putenbrust ^{Ge} dazu Currysoße mit Kokosmilch und Bio Reis	Gnocchi Mediterrano (Tomate, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, Paprika) ^c mit Tomatensoße dazu Grana Padano ^{1,2,g}	Leberkäse ^{1,2,3,8,i,j,R,S} dazu Bratensoße ^{f,R} und Röstkartoffeln	gedünstetes Wildlachsfilet ^F mit Schnittlauchsoße ^{a,a1,g,la} und Dampfkartoffeln
	DGE_		DGE		DGE
Menü 2	Gemüsestrudel ^{4,a,a1,g,k,la} mit Rahmwirsing ^{a,a1,g,la}	Vegetarischer Erbseneintopf i mit vegetarischem Wienerle ^{1,c} dazu Roggenbrötchen ^{a,a1,a2,a3,f,g}	Dinkelspätzle ^{a,a1,c} dazu Rahmgemüse (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli) ^{g,la} und Sesam-Karotten- Knuspersticks ^{a,a1,i,k}	vegetarisches Geschnetzeltes aus Soja in Tomatensoße ^f dazu Bio Vollkorn Penne ^{a,a1}	Schupfnudelgemüsepfanne (Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln) ^{a,a1,c} dazu Tomatenrahmsoße ^{g,la}
		DGE		DGE	
	gemischter Blattsalat mit Radicchio mit Frenchdressing ^{11,c,i,j}	Eisbergsalat mit Senfdressing ^j	Romanasalat mit Joghurtdressing ^{11,c,g,j,la}	Chinakohlsalat mit Balsamicodressing ^{1,j,l}	Blattsalat mit Kräuterdressing ^j
Salat	Zucchinisalat	grüne Bohnen Salat	Karottensalat	Blumenkohlsalat ^{11,c,j}	
sert	Waldbeerjoghurt ^{g,la}	Birne	Lebkuchen ^{a,a1,c,g,h,h2,la}	Bio Müsli mit Apfelstückchen ^{a,a1,a2,a3,a4,g,k,la}	Kiwi
Dessert	Dec .	Die Angehote / Komponenten mit dem	Lago entenrochen dem DGE Qualitätestandar	d für die Vernflegung in	Das Küchenteam wünscht





				veiii 10	3.12.2020 SIG 10.12.2020
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Geflügelbällchen in ^{a,a1,c,Ge} Paprikasoße dazu Bio Reis	Bio Spaghetti ^{a,a1} mit Bolognese aus Bio Rinderhackfleisch ^{3,i,R} dazu Grana Padano ^{1,2,g}	Omas Krautspätzle mit Weißkraut ^{a,a1,c} dazu braune Soße	Schinkennudeln mit Bionudeln und Putenschinken ^{2,3,a,a1,c,Ge} dazu Tomatensoße	paniertes Seehechtfilet ^{a,a1,F} mit Kartoffelsalat ^j und Joghurt-Chili-Dip ^{1,g,la}
Menü 2	Tortellini Mediterrano (Tomate, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, Paprika) überbacken ^{a,a1,c,g} mit Kräuter Gemüsesoße ^{a,a1,g,la}	gefüllte Zucchini mit Paprika, Zwiebeln und Feta ^g dazu braune Soße und Kräuterkartoffeln	Bio Vollkornspaghetti ^{a,a1} mit Käsesoße ^{g,la}	Voralberger Linseneintopf aus Bio Linsen mit Kartoffel-, Sellerie- und Karottenwürfeln ^{3,i} dazu Roggenbrötchen ^{a,a1,a2,a3,f,g}	Schupfnudelgemüsepfanne (Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln) ^{a,a1,c} dazu Tomatensoße
		DGE	DGE	nge	
Salat	Kopfsalat mit Frenchdressing ^{11,c,i,j} Rettichsalat ^{11,c,g,j,la}	Romanasalat mit Senfdressing ^j Kohlrabisalat	Endiviensalat mit Joghurtdressing ^{11,c,g,j,la} Rote Beete Salat ^{1,j,l}	Feldsalat mit Balsamicodressing ^{1,j,l} grüne Bohnen Salat	gemischter Blattsalat mit Kräuterdressing ^j
S					
Dessert	Schoko- Walnuss- Gugelhupf ^{a,a1,c,g,h,w3}	Stracciatellajoghurt ^{g,la}	Clementine	Weihnachtsplätzchen ^{a,a1,c,g,h,h2,la}	Banane
	Wir sind zertifiziert DE-	Die Angebote / Komponenten mit dem	Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstand	dard für die Verpflegung in	Das Küchenteam wünsch





Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang.