

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchen Schnitzel "Piccata" (mit Parmesan Panada) ^{a,a1,g,Ge} mit Tomatensoße dazu Bio Spaghetti ^{a,a1} und Grana Padano ^{1,2,g}	Currywurst ^{2,i,j,R} mit Currysoße ^{11,f,i,j} und Twister Pommes ^{a,a1}	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
Menü 2	Hirtentasche mit Feta gefüllt ^{a,a1,c,g,la} mit Blumenkohlsoße ^{a,a1,g,la} und Ofenkartoffeln	Linsenbratling ^f dazu Kürbissoße ^{g,la} und Bio Vollkornreis	vegetarisch gefüllte Paprika ^{2,a,a1,g} mit brauner Soße und Bio Reis	Hausgemachter Nudelauf mit Bio Spiral Nudeln und Käse überbacken ^{a,a1,c,g,la} mit Kräutersoße ^{g,la}	Bechamelkartoffeln mit Lauch und Karottenstreifen ^{a,a1,g,la} dazu Falafelbällchen ^j
Salat	gemischter Blattsalat mit Radicchio mit Frenchdressing ^{11,c,i,j} Zucchini-salat	Romanasalat mit Senfdressing ^j Bohnen-Mais-Salat	Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^{11,c,g,j,la} Rote Beete Salat ^{1,j,l}	Kopfsalat mit Balsamicodressing ^{1,j,l} Gurkensalat ⁱ	gemischter Blattsalat mit Kräuterdressing ^j
Dessert	Obstsalat ³ mit einem Klecks Sahne ^{g,la}	Quarkspeise mit Kirschen ^{g,la}	Schokoladen Muffin ^{a,a1,c,f,g,la}	Bio Vanillepudding ^{g,la}	Clementine



Wir sind zertifiziert DE-ÖKO-006
Bio = 100% Bio Zutaten



Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-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.



Das Küchenteam wünscht
einen guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rinderragout mit Bio Rindfleisch ^{f,R} dazu Dinkelspätzle ^{a,a1,c} 	Putenbrust natur ^{Ge} dazu Currysoße mit Kokosmilch und Bio Reis	Gnocchi Mediterraneo (Tomate, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, Paprika) ^c dazu Tomatensoße und Grana Padano ^{1,2,g} 	Leberkäse ^{1,2,3,8,i,j,R,S} mit Bratensoße ^{f,R} und Röstkartoffeln	gedünstetes Wildlachsfilet ^F mit Schnittlauchsoße ^{a,a1,g,la} und Dampfkartoffeln 
Menü 2	Gemüsestrudel ^{4,a,a1,g,k,la} dazu Rahmwirsing ^{a,a1,g,la}	Linseneintopf aus braunen Bio Linsen mit Kartoffel-, Sellerie- und Karottenwürfel ^{3,i} dazu vegetarisches Wienerle ^{1,c} und Roggenbrötchen ^{a,a1,a2,a3} 	Dinkelspätzle ^{a,a1,c} dazu Rahmgemüse (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli) ^{9,la} und Sesam-Karotten- Knuspersticks ^{a,a1,i,k}	Ratatouillegemüse (Zucchini, Zwiebel, Paprika) mit Feta gratiniert ⁹ dazu Bio Vollkorn Penne ^{a,a1} 	Dinkel-Krautspätzle mit Weißkraut ^{a,a1,c,i} und brauner Soße
Salat	gemischter Blattsalat mit Radicchio und Frenchdressing ^{11,c,i,j} Zucchini Salat	Eisbergsalat mit Senfdressing ^j grüne Bohnen Salat	Romanasalat mit Joghurdressing ^{11,c,g,j,la} Karottensalat	Chinakohlsalat mit Balsamicodressing ^{1,j,l} Blumenkohlsalat ^{11,c,j}	Blattsalat mit Kräuterdressing ^j
Dessert	Waldbeerjoghurt ^{g,la}	Birne	Eierschecke / Käsekuchen ^{a,a1,c,g,h,h1} 	Bircher Müsli ^{3,a,a4,g,la}	Kiwi



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
Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang.



Das Küchenteam wünscht
einen guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Geflügelbällchen in ^{a,a1,c,Ge} Paprikasoße dazu Bio Reis	Bio Vollkornspaghettia ^{a,a1} dazu Bolognese mit Bio Rinderhackfleisch ^{3,i,R} und Grana Padano ^{1,2,g}	Chili con Maultaschen ("schwäbisches Chili") mit Gemüsemaultaschen) ^{a,a1,c,i} dazu Bio Reis	Schinkennudeln mit Bionudeln und Putenschinken ^{2,3,a,a1,c,Ge} dazu Tomatensoße	Fischstäbchen ^{a,a1,F} mit Petersilienkartoffel und Dip ^{g,la}
Menü 2	vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Karottenwürfelchen	Bio Spaghettia ^{a,a1} mit Käsesoße ^{g,la}	gefüllte Zucchini mit Paprika, Zwiebeln und Feta ^g dazu braune Soße und Kartoffelpüree ^{1,3,g,l,la}	Schupfnudelgemüsepfanne (Paprika, Erbsen, Zucchini, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln) ^{a,a1,c} dazu Tomatensoße	vegetarisches Geschnetzeltes aus Soja in Tomatensoße ^f dazu Blumenkohl und Kroketten ^g
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
Dessert	Bio Schokopudding ^{g,la}	Ananasjoghurt ^g	Clementine	Mousse Orange- Zimt ^g	Banane



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
Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang.



Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schaschlikpfanne mit Bio Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika und Karotten ^R dazu Kartoffelplätzchen ^{c,g} 	Schweinebraten ^S mit Bratensoße ^{f,R} dazu Rahmkohlrabi ^{a,a1,g,la} und Bio Penne ^{a,a1}	vegetarische Frühlingsrolle ^{a,a1,i} mit Asia Soße ^{1,i} und Bio Reis	"Hamburger" Vollkornbrötchen ^{a,a1} mit Bio Rindfleischpatty, Tomate, Gurke, Blattsalat, Zwiebel ^R Hamburgersoße ^{11,3,5,c,g,i,j,l,la}	paniertes Seehechtfilet ^{a1,F} dazu Zitronen-Kräuter-Soße ^{g,la} und Petersilienkartoffel 
Menü 2	Gemüse - Schnitzel aus Sellerie, Brokkoli, grüne Erbsen, Karotten, Kartoffeln ^{a,a1,a4} dazu Gorgonzolasoße ^{g,la} und Bio Bandnudeln ^{a,a1}	Ragout vom Frühlingsgemüse (Champignons, Frühlingszwiebeln, Paprika, Zucchini) ^{a,a1,g,la} dazu Semmelknödel ^{a,a1,c,g,la} 	Bio Vollkorn Fusilli ^{a,a1} dazu Linsenbolognese und Grana Padano ^{1,2,g} 	"Hamburger" Vollkornbrötchen ^{a,a1} Gemüsepatty, Tomate, Gurke, Blattsalat, Zwiebel ^{a,a1,c} Hamburgersoße ^{11,3,5,c,g,i,j,l,la} 	Blumenkohl-Käse-Küchle ^{a,a1,g} mit Zitronen-Kräuter-Soße ^{g,la} und Djuvec Reis aus Bio Reis
Salat	gemischter Blattsalat mit Frenchdressing ^{11,c,i,j} Rettichsalat ^{11,c,g,j,la}	Eisbergsalat mit Senfdressing ^j Gurkensalat ^j	Feldsalat mit Joghurdressing ^{11,c,g,j,la} Paprikasalat	Blattsalat mit Balsamicodressing ^{1,j,l} Karottensalat	Chinakohlsalat mit Kräuterdressing ^j
Dessert	Bio Grießpudding ^{a,a1,g,la}	Stracciatellajoghurt ^{g,la} 	Apfelmus ^{3,g,la} 	Karottenkuchen ^{a,a1,c,g,h,h2,h7,la,w3}	Birne



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. Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang.



Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons ^{g,Ge,la} dazu Karotten Erbsengemüse und Bio Vollkornreis 	Schweinehalssteak ^S mit Ratatouille dazu Wedges und selbstgemachte Kräuterbutter ^{g,la}	Käs'spätzle ^{a,a1,c,g,la} mit brauner Soße und Röstzwiebeln ^{a,a1} 	Bauerneintopf mit Bio Rinderhackfleisch, Paprika- und Kartoffelwürfelchen ^{3,i,R} dazu Bio Gabelspaghetti ^{a,a1}	Bio Bandnudeln ^{a,a1} mit Lachs-Spinat-Soße ^{a,a1,F,g,la} und Grana Padano ^{1,2,g} 
Menü 2	Vegi Balls in ^{a,a1,a3,a4,f} Tomatensoße dazu Ebly ^{a,a1}	Ratatouillegemüse (Zucchini, Zwiebel, Paprika) mit Feta gratiniert ^g dazu Risoleekartoffeln und Joghurt Dip ^{g,la} 	vegetarisch gefüllte Paprika ^{2,a,a1,g} mit Bärlauchsoße ^{2,3,g,la} und Spinatknöpfe ^{a,a1,c}	pikantes rotes Linsencurry mit Karotten, Paprika und Kokos dazu Bio Reis 	Omas Krautspätzle mit Weißkraut ^{a,a1,c} dazu braune Soße
Salat	grüne Bohnen Salat gemischter Blattsalat mit Frenchdressing ^{11,c,i,j}	Paprikasalat Blattsalat mit Senfdressing ^j und Croutons ^{a,a1,g,i}	Karottensalat Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^{11,c,g,j,la}	Gurkensalat ^l Lollo Rosso mit Balsamicodressing ^{1,j,l}	Feldsalat mit Kräuterdressing ^j dazu Sonnenblumenkerne
Dessert	Himbeerfruchtjoghurt ^{g,la}	Bircher Müsli ^{3,a,a4,g,la} 	Apfelküchle ^{a,a1,c,g,la} mit Vanille Soße ^{g,la}	Quarkspeise mit Banane ^{3,g,la}	Osterhase ^{f,g,la} 



Wir sind zertifiziert
DE-ÖKO-006
Bio=100% Bio Zutaten



Die Angebote/Komponenten mit dem  -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutsche 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.