


	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hackbraten ^{3,a,c,i,j,S} mit Rahmsoße ^{f,g,la,R} 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 ^{a,a1,c,g} mit Tomatensoße dazu Grana Padano ^{1,2,g}	Hähnchensteak ^{Ge} dazu Kräutersoße ^{g,la} und Bio Vollkorn Penne ^{a,a1}	Gebratenes Wildlachsfilet ^F mit Sauce Hollandaise ^{c,g,la} dazu Erbsengemüse und Kräuterkartoffeln
Menü 2	Spinat Ricotta Knödel ^{a,a1,c,g,la} mit Bärlauchsoße ^{2,3,g,la} dazu Bio Vollkornreis	vegetarisches Gyros ^f mit Wedges 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}	Blumenkohl und Brokkoli mit Käse überbacken ^{g,la} dazu Käsesoße ^{g,la} und Cous-cous ^{a,a1}
Salat	Chinakohlsalat mit Frenchdressing ^{11,c,i,j} Paprikasalat	Romanasalat mit Senfdressing ^j Gurken-Tomatensalat mit Hirtenkäse ^{5,g,l}	Eisbergsalat mit Joghurdressing ^{11,c,g,j,la} Karottensalat	Blattsalat mit Balsamicodressing ^{1,j,l} Kichererbsensalat mit Basilikum und Avocado ³	Kopfsalat mit Kräuterdressing ^j
Dessert	Bio Grießpudding ^{a,a1,g,la} mit Erdbeertopping	Bio Müsli mit Apfelstückchen ^{a,a1,a2,a3,a4,g,k,la}	Erdbeer-Rhabarber Mousse ^{g,la}	Quarkspeise mit Waldfrüchten ^{g,la}	Birne



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.



England Flagge



Wappen der Queen



Britische Flagge

Lunch

Montag

„Bangers and Mash“

kleine Nürnberger Rostbratwürstchen^{2,8,i,j,S} mit brauner Soße dazu Erbsengemüse und Kartoffelpüree^{1,3,g,l,la}

Dienstag

„Fish and Chips“

(ohne Zeitung)
Fish^{a,a1,c,F,g} and Chips dazu Soße Tartar^{11,c,g,j}

Mittwoch

Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry^{g,la}

dazu Bio Reis

Donnerstag

„Scouse“

Herzhafter Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln und Karotten^R dazu Roggenbrötchen^{a,a1,a2,a3}

Menü 2

Gemüsebratling^{a,a1} mit Tomatensoße und Bio Reis



Hausgemachter Nudelauflauf mit Bio Spiral Nudeln und Käse überbacken^{a,a1,c,g,la} dazu grüne Pestosoße^{a,a1,g,h,h4,la}

Bio Vollkornspaghetti^{a,a1} mit Linsenbolognese und Reibekäse^g



Spinatkäs´spätzle^{a,a1,c,g,la} mit brauner Soße und Schmelzzwiebeln

Salat

Chinakohlsalat mit Frenchdressing^{11,c,i,j}
grüne Bohnen Salat

Eisbergsalat mit Radicchio mit Senfdressing^j

„Coleslaw“
(Farmersalat)^{11,c,i,j}

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

Gurken-Tomatensalat mit Hirtenkäse^{5,g,l}

Kopfsalat mit Balsamicodressing^{1,j,l}

Paprikasalat

Dessert

Bio Vanillepudding^{g,la}

„Lemon cake“

Zitronenkuchen^{a,a1,c,f,g,la}

(Queen Elisabeth II wäre heute 100 Jahre alt geworden, daher gibt es ihren Lieblingskuchen)



Obstsalat³ mit einem Klecks Sprühsahne^{g,la}

Porridge mit Heidelbeeren^{a,a4,g}



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.

Hinweis: Royal Coat of Arms of the United Kingdom – Darstellung nach heraldischer Vorlage.

Grafik: Sodacan, via Wikimedia Commons.

Lizenz: CC BY-SA 3.0.




Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Bio Spaghetti ^{a,1} Carbonara mit Putenschinken ^{2,3,a,a1,g,Ge,la} dazu Grana Padano ^{1,2,g}	Putengeschnetzeltes mit süß-saurem Gemüsecurry ^{1,Ge,i} dazu Bio Reis	hausgemachte Gemüselasagne (mit Zucchini-, Auberginen-, Paprika- und Tomatenwürfeln) ^{a,a1,c,g,la} mit Tomatensoße	gebratenes Wildlachsfilet ^F mit einer leichten Basilikumsoße ^{a,a1,g,la} und Salzkartoffel
Menü 2	Gemüseköttbullar ^c mit Petersiliensoße ^{a,a1,g,la} dazu Bohnengemüse und Bio Vollkornreis	Kartoffelpizza (mit Gemüse überbackenes Tellerrösti) ⁹ dazu Kräuter-Schmand ^{9,la}	Spinatkäs´spätzle ^{a,a1,c,g,la} mit brauner Soße und Röstzwiebeln ^{a,a1}	Apfelbrotauflauf ^{a,a1,c,g,la} mit Vanille Soße ^{9,la}
Salat	Kopfsalat mit Frenchdressing ^{11,c,i,j} Blumenkohlsalat ^{11,c,j}	gemischter Blattsalat mit Senfdressing ^j Karottensalat	Kopfsalat mit Joghurdressing ^{11,c,g,j,la} Tomatensalat ^{1,l}	Chinakohlsalat mit Balsamicodressing ^{1,j,l}
Dessert	Erdbeerfruchtjoghurt ^{9,la}	Aprikosentörtchen ^{3,a,a1,g}	Quarkspeise mit Banane ^{3,g,la}	Weintrauben



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.



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



Das Küchenteam wünscht
einen guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.