


	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hackbraten <sup>3,a,c,i,j,S</sup> mit Rahmsoße <sup>f,g,la,R</sup> dazu Eierspätzle <sup>a,a1,c</sup>	Maultaschen mit Rindfleischfüllung, Lauch und Sellerie <sup>a,a1,c,i,R</sup> dazu Jus <sup>f,R</sup> und Kartoffelsalat <sup>l</sup>	Tortellini Tricolori mit Spinat und Ricotta <sup>a,a1,c,g</sup> mit Tomatensoße dazu Grana Padano <sup>1,2,g</sup>	Hähnchensteak <sup>Ge</sup> dazu Kräutersoße <sup>g,la</sup> und Bio Vollkorn Penne <sup>a,a1</sup>	Gebratenes Wildlachsfilet <sup>F</sup> mit Sauce Hollandaise <sup>c,g,la</sup> dazu Erbsengemüse und Kräuterkartoffeln
Menü 2	Spinat Ricotta Knödel <sup>a,a1,c,g,la</sup> mit Bärlauchsoße <sup>2,3,g,la</sup> dazu Bio Vollkornreis	vegetarisches Gyros <sup>f</sup> mit Wedges und Tzaziki <sup>g,la</sup>	Ratatouillegemüse (Zucchini, Zwiebel, Paprika) mit Feta gratiniert <sup>g</sup> dazu Risoleekartoffeln	Falafelbällchen <sup>l</sup> mit Asia-Gemüse-Soße und Ebly-Reis <sup>a,a1</sup>	Blumenkohl und Brokkoli mit Käse überbacken <sup>g,la</sup> dazu Käsesoße <sup>g,la</sup> und Cous-cous <sup>a,a1</sup>
Salat	Chinakohlsalat mit Frenchdressing <sup>11,c,i,j</sup>  Paprikasalat	Romanasalat mit Senfdressing <sup>l</sup>  Gurken-Tomatensalat mit Hirtenkäse <sup>5,g,l</sup>	Eisbergsalat mit Joghurdressing <sup>11,c,g,j,la</sup>  Karottensalat	Blattsalat mit Balsamicodressing <sup>1,j,l</sup>  Kichererbsensalat mit Basilikum und Avocado <sup>3</sup>	Kopfsalat mit Kräuterdressing <sup>j</sup>
Dessert	Bio Grießpudding <sup>a,a1,g,la</sup> mit Erdbeertopping	Bio Müsli mit Apfelstückchen <sup>a,a1,a2,a3,a4,g,k,la</sup>	Erdbeer-Rhabarber Mousse <sup>g,la</sup>	Quarkspeise mit Waldfrüchten <sup>g,la</sup>	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<sup>2,8,i,j,S</sup> mit brauner Soße dazu Erbsengemüse und Kartoffelpüree<sup>1,3,g,l,la</sup>

**Dienstag**

**„Fish and Chips“**

(ohne Zeitung)  
Fish<sup>a,a1,c,F,g</sup> and Chips dazu Soße Tartar<sup>11,c,g,j</sup>



**Mittwoch**

**Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry<sup>g,la</sup>**

dazu Bio Reis

**Donnerstag**

**„Scouse“**

Herzhafter Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln und Karotten<sup>R</sup> dazu Roggenbrötchen<sup>a,a1,a2,a3</sup>



Menü 2

Gemüsebratling<sup>a,a1</sup> mit Tomatensoße und Bio Reis



Hausgemachter Nudelauflauf mit Bio Spiral Nudeln und Käse überbacken<sup>a,a1,c,g,la</sup> dazu grüne Pestosoße<sup>a,a1,g,h,h4,la</sup>

Bio Vollkornspaghetti<sup>a,a1</sup> mit Linsenbolognese und Reibekäse<sup>g</sup>



Spinatkäs´spätzle<sup>a,a1,c,g,la</sup> mit brauner Soße und Schmelzzwiebeln

Salat

Chinakohlsalat mit Frenchdressing<sup>11,c,i,j</sup>  
grüne Bohnen Salat

Eisbergsalat mit Radicchio mit Senfdressing<sup>j</sup>

**„Coleslaw“**  
(Farmersalat)<sup>11,c,i,j</sup>

gemischter Blattsalat mit Joghurdressing<sup>11,c,g,j,la</sup>

Gurken-Tomatensalat mit Hirtenkäse<sup>5,g,l</sup>

Kopfsalat mit Balsamicodressing<sup>1,j,l</sup>

Paprikasalat

Dessert

Bio Vanillepudding<sup>g,la</sup>

**„Lemon cake“**

Zitronenkuchen<sup>a,a1,c,f,g,la</sup>

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




Obstsalat<sup>3</sup> mit einem Klecks Sprühsahne<sup>g,la</sup>

Porridge mit Heidelbeeren<sup>a,a4,g</sup>



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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Puten Cordon bleu <sup>1,2,3,4,8,a,a1,g,Ge</sup> dazu Bratensoße <sup>f,R</sup> und Bio Gabelspaghetti <sup>a,a1</sup>	Schaschlikpfanne mit Bio Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika und Karotten <sup>R</sup> dazu Bio Reis	Bio Spaghetti <sup>a,a1</sup> mit Tomatensoße und Grana Padano <sup>1,2,g</sup>	geschlagene Bratwurst <sup>2,8,i,j,S</sup> mit Kartoffelsalat <sup>†</sup> und Bratensoße <sup>f</sup>	Seehecht <sup>F</sup> dazu Senfsoße <sup>g,j,la</sup> und Petersilienkartoffel
Menü 2	Pfannkuchen ital. Art mit Paprika, Tomaten, Zucchini, gegrillte Auberginen und Mozzarella gefüllt <sup>a,a1,c,g</sup> dazu Kräuterhollandaise <sup>c,g,la</sup> und Bio Vollkornreis	Gemüse - Schnitzel aus Sellerie, Brokkoli, grüne Erbsen, Karotten, Kartoffeln <sup>a,a1,a4</sup> dazu Käsesoße <sup>g,la</sup> , Bohngemüse und Kartoffelpüree <sup>1,3,g,i,la</sup>	Apfelstrudel <sup>3,a,a1,g</sup> mit Vanille Soße <sup>g,la</sup>	Gemüsemaultaschenpfanne (Chinakohl, Karotten, Kaiserschoten, Lauch, Muerr Pilze) <sup>a,a1,c,i</sup> mit brauner Soße und Kartoffelsalat <sup>†</sup>	Italienischer Eblytopf <sup>1,2,a,a1,g,h,h4</sup> dazu ein Roggenbrötchen <sup>a,a1,a2,a3</sup>
Salat	Kopfsalat mit Frenchdressing <sup>11,c,i,j</sup>  Gurkensalat <sup>†</sup>	Chinakohlsalat mit Senfdressing <sup>†</sup>  Karottensalat	Eisbergsalat mit Joghurdressing <sup>11,c,g,j,la</sup>  Bohnen-Mais-Salat	Blattsalat mit Balsamicodressing <sup>1,j,l</sup>  Rettichsalat <sup>11,c,g,j,la</sup>	Kopfsalat mit Kräuterdressing <sup>†</sup>
Dessert	Himbeerfruchtjoghurt <sup>g,la</sup>	Apfelmus <sup>3,g,la</sup>	Obstsalat <sup>3</sup> mit einem Klecks Sahne <sup>g,la</sup>	Schokoladen Donut <sup>1,a,a1,a2,g,la</sup>	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.

	Montag	Dienstag	Mittwoch
Menü 1	Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons <sup>g,Ge,la</sup> dazu Karotten Erbsengemüse und Bio Hörnle Nudeln <sup>a,a1</sup>	Fischfrikadelle <sup>a,a1,F,g,j</sup> dazu Kartoffelsalat <sup>i</sup> und Schnittlauchdip <sup>g,la</sup>	Bio Vollkornspaghetti <sup>a,a1</sup> mit Linsenbolognese und Grana Padano <sup>1,2,g</sup>
Menü 2	Vegi Balls in <sup>a,a1,a3,a4,f</sup> Tomatensoße dazu Bio Reis	Hausgemachter Nudelauf mit Bio Spiral Nudeln und Käse überbacken <sup>a,a1,c,g,la</sup> dazu grüne Pestosoße <sup>a,a1,g,h,h4,la</sup>	Käsemakkronelli mit Bio Makkronelli <sup>a,a1,g</sup> dazu braune Soße und Schmelzzwiebeln
Salat	Chinakohlsalat mit Frenchdressing <sup>11,c,i,j</sup> grüne Bohnen Salat	Eisbergsalat mit Radicchio mit Senfdressing <sup>j</sup> Weißkrautsalat <sup>i</sup>	gemischter Blattsalat mit Joghurtdressing <sup>11,c,g,j,la</sup> und Croutons <sup>a,a1,g,i</sup>
Dessert	Bio Schokopudding <sup>g,la</sup>	Karottenkuchen <sup>a,a1,c,g,h,h2,h7,la,w3</sup>	Apfel



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.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Geflügelfrikadelle <sup>a,a1,c,g,Ge,i,j</sup> mit Rahmsoße <sup>f,g,la,R</sup> und Bio Gabelspaghetti <sup>a,a1</sup>	Rindergeschmortes aus Bio Rindfleisch mit frischen Champignons <sup>f,R</sup> dazu Bohnengemüse und Kartoffelpüree <sup>1,3,g,l,la</sup>	Käs´spätzle <sup>a,a1,c,g,la</sup> mit brauner Soße und Röstzwiebeln <sup>a,a1</sup>	Currywurst <sup>2,i,j,R</sup> mit Currysoße <sup>11,f,i,j</sup> und Krokette <sup>g</sup>	paniertes Schollenfilet <sup>a,a1,F</sup> mit Ofenkartoffeln und Schnittlauchdip <sup>g,la</sup>
Menü 2	gefüllte Zucchini mit Paprika, Zwiebeln und Feta <sup>g</sup> dazu Bio Vollkornreis und Joghurt Dip <sup>g,la</sup>	Ragout vom Frühlingsgemüse (Champignons, Frühlingszwiebeln, Paprika, Zucchini) <sup>a,a1,g,la</sup> dazu Petersilienkartoffel	Kartoffel - Kohlrabi- Auflauf mit Käse überbacken <sup>c,g,la</sup> dazu Kräutersoße <sup>g,la</sup>	Ravioli mit Aubergine, Tomate und Basilikum <sup>a,a1,c,g,h,h4</sup> dazu Tomatenrahmsoße <sup>g,la</sup> und Grana Padano <sup>1,2,g</sup>	Kaiserschmarr´n <sup>a,a1,c,g,la</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup>
Salat	Blattsalat mit Frenchdressing <sup>11,c,i,j</sup>  Kohlrabisalat	Endiviensalat mit Senfdressing <sup>j</sup>  Gurkensalat <sup>j</sup>	Kopfsalat mit Joghurdressing <sup>11,c,g,j,la</sup>  Blumenkohlsalat <sup>11,c,j</sup>	Romanasalat mit Balsamicodressing <sup>1,j,l</sup> und Croutons <sup>a,a1,g,i</sup>  Karottensalat	Eisbergsalat mit Kräuterdressing <sup>j</sup>
Dessert	Marillenknödel <sup>a,a1,c,g</sup> mit Vanille Soße <sup>g,la</sup>	Bio Milchreis <sup>g,la</sup>	Käsekuchen <sup>a,a1,c,g,la</sup>	Quarkspeise mit Kirschen <sup>g,la</sup>	Banane



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.