


	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hirtenrolle ^{a,a1,g,j,S} mit Paprika Zwiebelsoße ^{f,R} und Bio Gabelspaghetti ^{a,a1}	Schweinehalssteak ^S dazu Ratatouille mit Wedges und selbstgemachte Kräuterbutter ^{g,la}	Kartoffeltasche mit Kräuterfrischkäse gefüllt ^g dazu Rahmgemüse (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli) ^{g,la}	Hühnerfrikassee mit Erbsen ^{g,Ge,la} dazu Bio Reis	Lachs-Spinat-Soße ^{a,a1,F,g,la} dazu Bio Penne ^{a,a1} und Grana Padano ^{1,2,g}
Menü 2	Schupfnudelgemüsepfanne (Paprika, Erbsen, Zucchini, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln) ^{a,a1,c} dazu Gemüsetomatensoße ^{3,i}	Indisches Linsencurry mit Kichererbsen dazu Bio Vollkornreis	Chili con Maultaschen ("schwäbisches Chili" mit Gemüsemaultaschen) ^{a,a1,c,i} dazu Kartoffelsalat ^l	Hirtentasche mit Feta gefüllt ^{a,a1,c,g,la} dazu leichte Basilikumsoße ^{a,a1,g,la} und Cous-cous ^{a,a1}	Italienischer Eblytopf ^{1,2,a,a1,g,h,h4} dazu Kräuter Ciabatta ^{1,2,a,a1,a3}
Salat	gemischter Blattsalat mit Frenchdressing ^{11,c,i,j} grüne Bohnen Salat	Blattsalat mit Senfdressing ^j Gemüsesalat ^{3,i}	Eisbergsalat mit Joghurdressing ^{11,c,g,j,la} Karottensalat	Lollo Rosso mit Balsamicodressing ^{1,j,l} Tomatensalat ^{1,l}	Chinakohlsalat mit Kräuterdressing ^j
Dessert	Bio Grießpudding ^{a,a1,g,la}	Belgische Waffeln ^{a,a1,c,f,g,la}	Müsli mit Himbeeren und Apfelstückchen ^{a,a1,a3,a4,g,h,h1,h2,la}	Rote Grütze mit Vanille Soße ^{g,la}	Aprikose



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	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Geflügelbällchen in ^{a,a1,c,Ge} Pilzrahmsoße ^{g,la} dazu Kartoffelpüree ^{1,3,g,l,la}	Bauerneintopf mit Bio Rinderhackfleisch, Paprika- und Kartoffelwürfelchen ^R dazu Bio Vollkorn Penne ^{a,a1}	Tortellini mit Käsefüllung ^{8,a,a1,c,g} mit einer leichten Basilikumsoße ^{a,a1,g,la} dazu Grana Padano ^{1,2,g}	hausgemachte Pizza belegt mit Tomatensoße, Putenschinken und Käse ^{2,3,a,a1,g,Ge}	paniertes Seelachsfilet ^{a,a1,F,g,j} mit Hollandaise ^{c,g,la} dazu Erbsengemüse und Dampfkartoffeln
Menü 2	Champignonragout mit frischen Kräutern ^{a,a1,g,la} dazu Semmelknödel ^{a,a1,c,g,la}	Blumenkohl-Käse-Küchle ^{a,a1,g} mit Tomatenrahmsoße ^{g,la} dazu Bio Reis	Salatteller aus Gurken-, Tomaten-, Paprika-, Kartoffel- und Kopfsalat und Fetawürfel ^{1,11,c,g,j,l,la} dazu Gemüsenuggets ^{a,a1,c,g,i}	hausgemachte Pizza belegt mit Tomatensoße, Champignons, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Käse ^{a,a1,g}	vegetarischen Gaisburger Marsch ^{3,a,a1,c,i} dazu ein Weizenbrötchen ^{a,a1,a3}
Salat	gemischter Blattsalat mit Frenchdressing ^{11,c,i,j} Bohnen-Mais-Salat	Blattsalat mit Senfdressing ^j Paprika Mais Salat	gemischter Blattsalat mit Joghurdressing ^{11,c,g,j,la} Linsensalat aus braunen Bio Linsen mit Lauchstreifen ^{1,l}	Chinakohlsalat mit Balsamicodressing ^{1,j,l} Tomatensalat ^{1,l}	Kopfsalat mit Kräuterdressing ^j
Dessert	Erdbeerfruchtjoghurt ^{g,la}	Obstsalat ³ mit einem Klecks Sahne ^{g,la}	Himbeergötterspeise ^R	Schokoladen Muffin ^{a,a1,c,f,g,la}	Nektarine



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	Hähnchen Cordon bleu ^{2,3,a,a1,g} mit brauner Soße und Bio Gabelspaghetti ^{a,a1}	Schaschlikpfanne mit Bio Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika und Karotten ^R dazu Bio Reis	Bio Vollkornspaghetti ^{a,a1} mit Tomatensoße dazu Grana Padano ^{1,2,g}	geschlagene Bratwurst ^{2,8,i,j,S} mit Kartoffelsalat [†] und Bratensoße ^{R,f}	Lachspfanne mit Zucchini, Karotten und Zwiebeln ^F dazu Kräuterhollandaise ^{c,g,la} und Petersilienkartoffel
Menü 2	Cannelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt und mit Käse überbacken ^{a,a1,c,g,la} dazu Tomatensoße und Grana Padano ^{1,2,g}	Gemüse – Schnitzel aus Sellerie, Brokkoli, grüne Erbsen, Karotten, Kartoffeln ^{a,a1,a4} mit Petersiliensoße ^{a,a1,g,la} dazu Bohnengemüse und Dinkelspätzle ^{a,a1,c}	Apfelstrudel ^{3,a,a1,g} mit Vanille Soße ^{g,la}	Gemüsemaultaschenpfanne (Chinakohl, Karotten, Kaiserschoten, Lauch, Muerr Pilze) ^{a,a1,c,i} mit brauner Soße und Kartoffelsalat [†]	Spinat Ricotta Knödel ^{a,a1,c,g,la} mit Kräuterhollandaise ^{c,g,la} und Naturreis
Salat	Kopfsalat mit Frenchdressing ^{11,c,i,j} Gurkensalat [†]	Chinakohlsalat mit Senfdressing [†] Karottensalat	Eisbergsalat mit Joghurdressing ^{11,c,g,j,la} Bohnen-Mais-Salat	Blattsalat mit Balsamicodressing ^{1,j,l} Rettichsalat ^{11,c,g,j,la}	Kopfsalat mit Kräuterdressing [†]
Dessert	Buttermilch Gartenfrucht Dessert ^{g,la}	Apfelmus ^{3,g,la}	Wassermelone	Schokoladen Donut ^{1,a,a1,a2,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.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vollkornreispfanne mit Bio Reis, Frühlingsgemüse und Hähnchenbruststreifen ^{Ge} dazu Kräutersoße ^{g,la} 	saftiges Rindergulasch ^R mit Semmelknödel ^{la,a1,c,g,la}	Käs´spätzle ^{a,a1,c,g,la} mit brauner Soße dazu Röstzwiebeln ^{a,a1} 	Hähnchenschnitzel im Parmesan Mantel ^{la,a1,g,Ge} mit Tomatensoße und Bio Spaghetti ^{a,a1}	Bio Fusillia ^{a,1} mit Thunfischsoße ^{a,a1,F,g,la} und Grillgemüse (Zucchini, Paprika, Zwiebel) 
Menü 2	Falafelbällchen ^j in Asia-Gemüse-Soße dazu Cous-cous ^{a,a1}	Kartoffel-Kürbiskern Rösti ^{a,a1,i} mit Gorgonzolasoße ^{g,la} und Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten) 	Tomate-Mozzarella Strudel ^{la,a1,a2,a3,g} dazu Gemüsesalat ^{3,i}	Linsenbratling ^f mit Schnittlauchsoße ^{a,a1,g,la} und Bio Reis 	Rührei ^{c,g,i,la} mit Rahmspinat ^{g,la} und Salzkartoffel
Salat	Eisbergsalat mit Radicchio mit Frenhdressing ^{11,c,i,j} grüne Bohnen Salat	Kopfsalat mit Senfdressing ^j Apfel-Lauch-Salat	Endiviensalat mit Joghurdressing ^{11,c,g,j,la} Karottensalat	Blattsalat mit Balsamicodressing ^{1,j,i} Gemüsesalat ^{3,i}	gemischter Blattsalat ^{3,i} mit Kräuterdressing ^j
Dessert	Bio Vanillepudding ^{g,la}	Quarkspeise mit Waldfrüchten ^{g,la} 	Pfirsich	Eis (Vanille und Erdbeere) ^{1,g,la}	Kirschen

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.