

	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 Joghurtdressing ^{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 ^{a,a1,c,g,la}	Käs'spätzle ^{a,a1,c,g,la} mit brauner Soße dazu Röstzwiebeln ^{a,a1} 	Hähnchenschnitzel im Parmesan Mante ^{la,a1,g,Ge} mit Tomatensoße und Bio Spaghetti ^{a,a1}	Bio Fusilli ^{a,a1} 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 Frenchdressing ^{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,l} 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



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	Bio Fusilli ^{a,1} dazu Carbonarasoße mit Putenschinken ^{2,3,a,1,g,Ge,la}	Putengeschnitzeltes mit süß-saurem Gemüsecurry ^{1,Ge,i} dazu Bio Vollkornreis	hausgemachte Gemüselasagne (mit Zucchini-, Auberginen-, Paprika- und Tomatenwürfeln) ^{a,1,c,g,la} mit Tomatensoße	kleine Schweinshaxe ^{8,S} mit Bratensoße ^{f,R} und Bayrisch Kraut dazu Semmelknödel ^{a,1,c,g,la}	Lachsfilet ^F gedünstet auf Karotten-, Lauch- und Selleriestreifen ^{3,i} mit einer leichten Basilikumsoße ^{a,1,g,la} dazu Salzkartoffel
Menü 2	Kartoffelpizza (mit Gemüse überbackenes Tellerrösti) ⁹ dazu Kräuter-Schmand ^{9,la}	Spätzle-Gemüsepfanne (Paprika, Erbsen, Zucchini, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln) ^{a,1,c} dazu eine Kräutersoße ^{9,la}	Grießauflauf ^{a,1,c,g,la} mit Kirschkompott	Gemüseköttbullar ^c in Petersiliensoße ^{a,1,g,la} dazu Bohnengemüse und Bio Reis	Gnocchi di Spinaci überbacken mit Gorgonzolasoße ^{9,la}
Salat	Kopfsalat mit Frenchdressing ^{11,c,i,j} Blumenkohlsalat ^{11,c,j}	gemischter Blattsalat mit Senfdressing ^j Karottensalat	Kopfsalat mit Joghurtdressing ^{11,c,g,j,la} Tomatensalat ^{1,l}	Chinakohlsalat mit Balsamicodressing ^{1,j,l} Gurkensalat ^l	Eisbergsalat mit Radicchio mit Kräuterdressing ^j
Dessert	Erdbeerfruchtjoghurt ^{9,la}	Apfel Streuselkuchen ^{a,1,c,g,la}	Quarkspeise mit Banane ^{3,g,la}	Müsliriegel mit Nuss ^{a,1,a3,a4,h,h2}	Nektarine



Die Angebote/Komponenten mit dem -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für 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.



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 ^{a,a1,c,g,Ge,i,j} mit Bratensoße ^{f,R} dazu Karotten Erbsengemüse und Kartoffelpüree ^{1,3,g,l,la}	Bio Spaghetti ^{a,a1} Bolognese mit Bio-Rinderhack ^{3,i} dazu Grana Padano ^{1,2,g}	Veganes Kichererbsencurry dazu Bio Vollkornreis	gebratene Leberkäs'scheibe ^{1,2,3,8,i,j,R,S} dazu Zwiebelsoße ^{a,a1,f,R} und Bratkartoffeln	Knusperlachs mit einer Lauch-Käsecreme gefüllt ^{a,a1,c,F,g,i,j} dazu Kartoffelsalat ⁱ und Kräuter-Schmand ^{g,la}
Menü 2	Kartoffel - Kohlrabi- Auflauf ^{c,g,la} mit Käsesoße ^{g,la}	Kartoffelpuffer ^{a,a1,c} mit Apfelmus ³	hausgemachte gefüllte Paprika (Cous-cous, Tomaten-, Zucchini- und Auberginenwürfel) ^{a,a1,g} dazu Tomatensoße und Kartoffelpüree ^{1,3,g,l,la}	Weißkraut - Schupfnudeln ohne Speck ^{a,a1,c,i} brauner Soße	Tortilla Wraps mit Karotten, Lauch und Weißkraut gefüllt ^{1,a,a1,i} dazu Kräuter-Schmand ^{g,la}
Salat	Endiviensalat mit Frenchdressing ^{11,c,i,j} Paprika Lauchsalat	gemischter Blattsalat mit Senfdressing ^j Sommersalat mit Wassermelone ³	Feldsalat mit Joghurtdressing ^{11,c,g,j,la} Kohlrabisalat	Eisbergsalat mit Radicchio mit Balsamicodressing ^{1,j,l} Farmersalat ^{11,c,i,j}	Kopfsalat mit Kräuterdressing ^j
Dessert	Griechischer Joghurt mit Nuss ^{g,h,h2,la}	Zitronenbuttermilchdessert ^{g,la}	hausgemachter Milchreis ^{g,la} mit Kirschsoße ²	Schokoladen Muffin ^{a,a1,c,f,g,la}	Mirabelle



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



Die Angebote/Komponenten mit dem „DGE“-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für 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
Menü 1	Hackbraten ^{3,a,c,i,j,S} mit Paprika Zwiebelsoße ^{f,R} und Kartoffelpüree ^{1,3,g,l,la}	Schweinebraten ^S mit brauner Soße dazu Bio Gabelspaghetti ^{a,a1} und Rahmkohlrabi ^{a,a1,g,la}	vegetarische Frühlingsrolle ^{a,a1,i} mit Asia Soße ^{1,i} und Bio Reis	"Hamburger" mit Bio Rindfleischpatty, Tomate, Gurke, Blattsalat, Zwiebel ^{a,a1,k,R} Hamburgersoße ^{11,3,5,c,g,i,j,l,la}
Menü 2	Bio Vollkorn Fusilli ^{a,a1} mit Champignon-Sahne- Soße ^{a,a1,g,la} 	gefüllte Zucchini mit Paprika, Zwiebeln und Feta ⁹ dazu Tomatensoße und Bio Reis 	Linsenbolognese mit Bio Penne ^{a,a1} dazu Grana Padano ^{1,2,g} 	"Vegi Hamburger" mit Gemüsepaty Tomate, Gurke, Blattsalat, Zwiebel ^{a,a1,k} Hamburgersoße ^{11,3,5,c,g,i,j,l,la} 
Salat	gemischter Blattsalat mit Frenchdressing ^{11,c,i,j} Karottensalat	Eisbergsalat mit Senfdressing ^j Gurkensalat ^j	Chinakohlsalat mit Joghurtdressing ^{11,c,g,j,la} Paprikasalat	Blattsalat mit Balsamicodressing ^{1,j,l} Tomatensalat ^{1,l}
Dessert	Mango Buttermilch Dessert ^{g,la}	Bio Apfelmus ³ dazu Bio Zimt und Zucker 	Pfirsich	Stracciatellajoghurt ^{g,la}

Geschlossen



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
Menü 1	Hähnchenroulade Florenz mit Blattspinat-Käse-Creme gefüllt ^{g,Ge,j,la} dazu Bratensoße ^{f,R} und Dinkelspätzle ^{a,a1,c}	Lachsfilet gedünstet auf Karotten,- Lauch- und Selleriestreifen ^{3,F,i} dazu eine leichte Basilikumsoße ^{a,a1,g,la} und Salzkartoffel	Gnocchi Mediterraneo (Tomate, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, Paprika) überbacken ^{c,g,la} dazu Tomatensoße und Grana Padano ^{1,2,g}	Berner Rolle gefüllt mit Gurke und Käse ^{1,2,g,i,j,R,S} dazu Bratensoße ^{f,R} und Twister Pommes ^{a,a1}
Menü 2	Sellerieschnitzel ^{a,a1,i} mit Petersiliensoße ^{a,a1,g,la} und Bio Vollkornreis	Schupfnudelgemüsepfanne (Paprika, Erbsen, Zucchini, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln) ^{a,a1,c} dazu Kräutersoße ^{g,la}	Dampfnudel ^{a,a1,c,g,la} mit Vanille Soße ^{g,la}	Linsen Dal (rote Linsen mit Karotten-, Lauch- und Selleriewürfel) mit Cous-cous ^{a,a1}
Salat	Kopfsalat mit Frenchdressing ^{11,c,i,j} Blumenkohlsalat ^{11,c,j}	gemischter Blattsalat mit Senfdressing ^j Karottensalat	Kopfsalat mit Joghurtdressing ^{11,c,g,j,la} Tomatensalat ^{1,l}	Chinakohlsalat mit Balsamicodressing ^{1,j,l} Gurkensalat ^l
Dessert	Heidelbeerfruchtjoghurt ^g	Eis (Vanille und Erdbeere) ^{1,g,la}	Müsliriegel mit Nuss ^{a,a1,a3,a4,h,h2}	Käsekuchen ^{a,a1,c,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.