

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Rindergeschnetzeltes aus Bio Rindfleisch mit frischen Champignons ^{f,R} dazu Mischgemüse (Karotten, Brokkoli, Zucchini, Blumenkohl) und Bio Vollkorn Fusilli ^{a,a1} 	Hausgemachte Lachs-Spinat-Lasagne ^{a,a1,c,F,g,la} mit Fetasoße ^{a,a1,g,la} 	Mac and Cheese mit Bio Hörnle ^{a,a1,g} dazu Sahnesoße ^{a,a1,g,la} und Röstzwiebeln ^{a,a1}	Putengyros ^{Ge,i,j} dazu Kartoffelwürfel und Tzaziki ^{g,la}
Menü 2	vegetarische Kohlroulade ^{a,a1,c,f} mit Kümmelsoße und Kartoffelpüree ^{1,3,g,l,la}	Asiatische Gemüse Reis Pfanne mit einer süß, sauer & fruchtigen Currysoße	Nudelauflauf Mediterran ^{a,a1,g,la} mit Tomatensoße 	vegetarisches Gyros ^f mit Djuvec Reis aus Bio Reis und Tzaziki ^{g,la} 
Salat	gemischter Blattsalat mit Frenchdressing ^{11,c,i,j} grüne Bohnen Salat	Eisbergsalat mit Senfdressing ^j Gurken-Tomatensalat mit Hirtenkäse ^{5,g,l}	Blattsalat mit Joghurtdressing ^{11,c,g,j,la} Kohlrabisalat	Endiviensalat mit Balsamicodressing ^{1,j,l} Karottensalat
Dessert	Kirschfruchtjoghurt ^{g,la}	Mini Windbeutel mit Sahnefüllung ^{a,a1,c,g,la} 	selbstgemachter Obstsalat	Exotic-Joghurt mit Mango und Kokos ⁹



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	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} dazu Bolognese mit Bio-Rinderhack ^{3,i} und Grana Padano ^{1,2,g}	Veganes Kichererbsencurry dazu Bio Vollkornreis	Knusperlachs mit einer Lauch-Käsecreme gefüllt ^{a,a1,c,F,g,i,j} dazu Kartoffelsalat und Kräuter-Schmand ^{9,la}
				
Menü 2	Kartoffel - Kohlrabi- Auflauf ^{c,g,la} mit Käsesoße ^{9,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} dazu braune Soße
				
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}
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}
				



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	Geflügel Cevapcici ^{3,8,a,a1,Ge} mit Djuvec Reis aus Bio Reis und Ajvar- Sauerrahm Dip ^{g,la} 	Currywurst ^{2,i,j,R} mit Currysoße ^{11,i,j} und Twister Pommes ^{a,a1}	Bio Vollkornspaghetti ^{a,a1} mit Linsenbolognese und Grana Padano ^{1,2,g} 	Fischstäbchen ^{a,a1,F} mit Petersilienkartoffel und Soße Tartar ^{11,c,g,j,la} 
Menü 2	Kürbis-Gnocchi-Pfanne mit Hirtenkäse ^{3,a,a1,g} dazu Käsesoße ^{g,la}	Bio Vollkornspaghetti ^{a,a1} mit Tomatensoße 	Apfelstrudel ^{3,a,a1,g} mit Vanille Soße ^{g,la}	Schupfnudelgemüsepfanne (Paprika, Erbsen, Zucchini, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln) ^{a,a1,c} dazu Kräutersoße ^{g,la}
Salat	gemischter Blattsalat mit Radicchio mit Frenchdressing ^{11,c,i} Blumenkohlsalat ^{11,c,j,j}	Endiviensalat mit Senfdressing ^j Gemüsesalat ^{3,i}	Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^{11,c,g,j,la} und Croutons ^{a,a1,g,i} Gurkensalat ⁱ	Kopfsalat mit Balsamicodressing ^{1,j,l} bunter Nudelsalat ^{11,5,a,a1,c,j,l}
Dessert	Grießpudding ^{a,a1,g,la} dazu Bio Zimt und Zucker	Bircher Müsli ^{3,a,a4,g,la} 	English Mint Creme mit Schokostückchen ^{1,g,R}	Apfel-Bleckuchen ^{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.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Hähnchen Cordon bleu ^{2,3,a,a1,g} dazu Bratensoße ^{f,R} mit Bio Vollkorn Fusilli ^{a,a1} und Erbsengemüse	Schaschlikpfanne mit Bio Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika und Karotten ^R dazu Bio Vollkornreis	Tortellini mit Käsefüllung ^{8,a,a1,c,g} dazu eine leichte Basilikumsoße ^{a,a1,g,la} und Grana Padano ^{1,2,g}	Matjesfilet nach Hausfrauen Art (Quark, Joghurt, Äpfel, Zwiebeln) ^{2,F,g,la} dazu 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}	Champignonragout mit frischen Kräutern ^{a,a1,g,la} dazu Semmelknödel ^{a,a1,c,g,la}	Blumenkohl-Käse-Küchle ^{a,a1,g} mit Tomatenrahmsauce ^{g,la} und Bio Reis	Gemüsestrudel ^{4,a,a1,g,k,la} mit Rahmspinat ^{g,la}
Salat	gemischter Blattsalat mit Radicchio mit Frenchdressing ^{11,c,i,j} Zucchini-salat	Eisbergsalat mit Senfdressing ^j Bohnen-Mais-Salat	Kopfsalat mit Joghurtdressing ^{11,c,g,j,la} bunter Nudelsalat mit Bio Nudeln ^{11,5,a,a1,c,j,l}	Chinakohlsalat mit Balsamicodressing ^{1,j,l} Karottensalat
Dessert	Buttermilch Gartenfrucht Dessert ^{g,la}	Kirschtörtchen ^{3,a,a1,g}	Müsliriegel mit Nuss ^{a,a1,a3,a4,h,h2}	Bio Schokopudding ^{g,la}



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
Menü 1	Hackbraten ^{3,a,c,i,j,S} mit Kümmelsoße ^{f,R} dazu Bohnengemüse und Dinkelspätzle ^{a,a1,c}	Lachspfanne mit Zucchini, Karotten und Zwiebeln ^F mit grüner Pesto ^{soße^{a,a1,g,h,h4,la}} mit Cous-cous ^{a,a1}	Indisches Linsencurry mit Kichererbsen dazu Bio Vollkornreis	Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella ^g dazu Tomatensoße und Bio Bandnudeln ^{a,a1}
Menü 2	gefüllte Zucchini mit Paprika, Zwiebeln und Feta ^g dazu Paprika Zwiebelsoße und Ebly ^{a,a1}	Dampfnudel ^{a,a1,c,g,la} mit Vanille Soße ^{g,la}	Polenta-Spinattaschen ^{a,a1,g} mit Rahmkohlrabi ^{a,a1,g,la}	Ravioli mit Aubergine, Tomate und Basilikum ^{a,a1,c,g,h,h4} dazu Tomatenrahmsoße ^{g,la} und Grana Padano ^{1,2,g}
Salat	Lollo Rosso mit Frenchdressing ^{11,c,i,j} Paprikasalat	Eisbergsalat mit Senfdressing ^j Gurken-Tomatensalat mit Hirtenkäse ^{5,g,l}	Kopfsalat mit Joghurtdressing ^{11,c,g,j,la} Weißkrautsalat ⁱ	Endiviensalat mit Balsamicodressing ^{1,j,l} Linsensalat aus braunen Bio Linsen mit Lauchstreifen ^{1,l}
Dessert	Bio Grießpudding ^{a,a1,g,la} mit Erdbeertopping	Banane	Stracciatellajoghurt ^{g,la}	Karottenkuchen ^{a,a1,c,g,h,h2,h7,la,w3}



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.



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



Das Küchenteam wünscht
einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Pulled Turkey ^{Ge} mit Wedges dazu Tomaten-Kräuter- Schmand ^{g,la}	Thunfischsoße ^{a,a1,F,g,la} mit Bio Bandnudeln ^{a,a1} 	Cous-Cous-Gemüsepfanne (Paprika, Karotten, Frühlingszwiebeln) mit gebratenen Sojastreifen ^{a,a1,f} dazu Tomatenrahmsoße ^{g,la} 	"TAJIN" Tunesischer Hackfleisch-Auflauf ^{c,g} dazu Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten) und Joghurt-Chili-Dip ^{1,g,la}
Menü 2	Chili sin Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen ¹ dazu Bio Vollkornreis und Joghurt Dip ^{g,la} 	Herzhafter Gemüseintopf mit Zucchini, Karotten, Paprika, Kichererbsen und Hirtenkäse ^g dazu vegetarische Saitenwurst ^{1,c}	Gemüsebratling ^{a,a1} mit Kräutersoße ^{g,la} und Bio Penne ^{a,a1}	Gerstenrisotto mit ^{a,a3,g} Fetasoße ^{a,a1,g,la} 
Salat	Blattsalat mit Frenchdressing ^{11,c,i,j} Blumenkohlsalat ^{11,c,j}	Eisbergsalat mit Senfdressing ^j Kichererbsensalat mit Basilikum und Avocado ³	gemischter Blattsalat mit Radicchio mit Joghurtdressing ^{11,c,g,j,la} Rote Beete Salat ^{1,j,l}	Kopfsalat mit Balsamicodressing ^{1,j,l} Weißkrautsalat ⁱ
Dessert	Griechischer Joghurt mit Nuss ^{g,h,h2,la}	Mini Windbeutel mit Sahnefüllung ^{a,a1,c,g,la} 	Apfelkompott ³	Bio Vanillepudding ^{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.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchenroulade Florenz mit Blattspinat-Käse-Creme gefüllt ^{g,Ge,j,la} mit brauner Soße dazu Leipziger Allerlei (Erbsen, Karotten, Spargel) und Kroketten ^g	Bauerneintopf mit Bio Rinderhackfleisch, Paprika- und Kartoffelwürfelchen ^R dazu Bio Gabelspaghetti ^{a,a1}	Gemüsemaultaschen ^{a,a1,c,i} mit brauner Soße und Kartoffelsalat ⁱ	hausgemachte Pizza belegt mit Tomatensoße, Putenschinken und Käse ^{2,3,a,a1,g,Ge}	auf Gemüsestreifen gedünstetes Wildlachsfilet ^{3,F,i} dazu Zitronen-Kräuter-Soße ^{g,la} und Bio Vollkornreis
Menü 2	Blumenkohl und Brokkoli mit Käse überbacken ^{g,la} dazu Käsesoße ^{g,la} und Petersilienkartoffel	Kürbis-Gnocchi-Pfanne mit Hirtenkäse ^{3,a,a1,g} dazu Asia Soße ^{1,i}	Linsenbratling ^f dazu Cous-cous ^{a,a1} und Ajvar- Sauerrahm Dip ^{g,la}	Pizza Margherita ^{a,a1,g}	Kartoffelpuffer ^{a,a1,c} mit Apfelmus ³
Salat	Kopfsalat mit Frenchdressing ^{11,c,i,j} Kohlrabisalat	gemischter Blattsalat mit Radicchio mit Senfdressing ^j Weißkrautsalat ⁱ	Endiviensalat mit Joghurtdressing ^{11,c,g,j,la} Blumenkohlsalat ^{11,c,j}	Eisbergsalat mit Balsamicodressing ^{1,j,l} Karottensalat	Blattsalat mit Kräuterdressing ^j
Dessert	Bio Vanillepudding ^{g,la}	Quarkspeise mit Waldfrüchten ^{g,la}	Müsli mit Himbeeren und Apfelstückchen ^{a,a1,a3,a4,g,h,h1,h2,la}	Nusskuchen ^{a,a1,c,g,h,h2,la}	Zwetschgen



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 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	Geflügel Cevapcici ^{3,8,a,a1,Ge} mit Twister Pommes ^{a,a1} und Tzaziki ^{g,la}	Rindergeschnetzeltes mit Bio Fleisch nach "Stroganoff Art" ^{9,f,g,la,R} dazu Dinkelspätzle ^{a,a1,c}	Käs'spätzle ^{a,a1,c,g,la} mit Bio Emmentaler dazu braune Soße und Röstzwiebeln ^{a,a1}	Currywurst ^{2,i,j,R} mit Currysoße ^{11,i,j} dazu Wedges	paniertes Seehechtfilet ^{a1,F} mit Kartoffelsalat ⁱ dazu Schnittlauchdip ^{g,la}
Menü 2	Falafelbällchen ^j in Käsesoße ^{g,la} dazu Ebly ^{a,a1}	Indisches Linsencurry mit Kichererbsen dazu Bio Vollkornreis	Kirschenmichel ^{a,a1,c,g} mit Vanille Soße ^{g,la}	vegetarischer Erbseneintopf ^f mit vegetarischem Wienerle ^{1,c} dazu Weizenbrötchen ^{a,a1,a3}	Weißkraut - Schupfnudeln ^{a1,c,i} brauner Soße
Salat	Eisbergsalat mit Radicchio mit Frenchdressing ^{11,c,i,j} grüne Bohnen Salat	Chinakohlsalat mit Senfdressing ^j Zucchini Salat	gemischter Blattsalat mit Joghurdressing ^{11,c,g,j,la} Gurkensalat ⁱ	Blattsalat mit Balsamicodressing ^{1,j,l} Rote Beete Salat ^{1,j,l}	Endiviensalat mit Kräuterdressing ^j
Dessert	Exotic-Joghurt mit Mango und Kokos ⁹	Mascarpone Mandarinen Creme ^{g,la}	Nektarine	Apfel-Bleckuchen ^{a,a1,c,g,la}	Weintrauben



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.