

Guten Appetit

Montag

Menü1	Vegetarisch
Milchschnitzel in Soße mit Blumenkohlgemüse und Bio-Kartoffelpüree <small>a1, h, 5, l, t</small>	Gemüse Eintopf (Erbsen, Bohnen, Sellerie, Karotte) mit Brötchen  <small>a1, a2, a3, t</small>
Sonderkost: Gemüse Eintopf mit glutenfreiem Brötchen <small>k, t</small>	
Frisches Obst 	

Dienstag

Menü1	Vegetarisch
Kichererbsenbratling mit Soße mit Erbsen und Bio-Reis  <small>a1, k, 5, l, t</small>	Mediterranes Gemüse mit Bulgur und Schafskäse <small>a1, 5, l, u</small>
Sonderkost: Zartes Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis <small>t, 5</small>	
Erdbeerjoghurt <small>5, l,</small> 	

Mittwoch

Menü1	Vegetarisch
Spaghetti mit Bolognese (Rind/Geflügel) und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing <small>0, 3, a1, 5, l</small>	Broccoli-Linsencurry mit Bio-Reis, dazu Blattsalat mit Limettidressing  <small>a1, 5, l, u</small>
Sonderkost: Putenfleischkäse in Bratensoße mit Broccoliröschen und Kartoffeln <small>0, 1, 3, 4, t</small>	
Schokopudding <small>u, s</small>	

Donnerstag

Menü1	Vegetarisch
Fischnuggets (Seelachs) mit Tomatenketchup und Kartoffeln, dazu Kirschtomaten  <small>a1, i, u</small>	Kartoffelgratin mit Blattsalat und Limettidressing <small>0, a1, 5, l</small>
Sonderkost: Hirse-Gemüse-Pfanne mit Tomatensoße <small>3</small>	
Frisches Obst 	

Freitag

Menü1	Vegetarisch
Rindfleischgulasch mit Paprikagemüse und Reis <small>0, a1, 5, l, u</small>	Bio-Vollkornfussili mit Basilikumrahmsoße, dazu Karottenrohkostsalat  <small>a1, 5, l</small>
Sonderkost: Pasta in Basilikumrahmsoße, dazu Karottensalat <small>5</small>	
Bananenjoghurt <small>u, s</small> 	

 Die Angebote mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

047 Der Betrieb untersteht der freiwilligen Kontrolle eines staatl. geprüften Lebensmittelchemikers. Zusatzstoffe/Allergene: 0 - mit Farbstoff, 1 - mit Konservierungsstoff, 2 - mit Geschmacksverstärker, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Phosphat, 5 - mit Milcheiweiß, 6 - coffeinhaltig, 7 - mit Süßungsmittel, 8 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 9 - geschwefelt, 10 - geschwärzt, 11 - gewachst, 12 - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt, 13 - enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 - chininhaltig, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Dinkel, a6 - enth. Kamut, g - enth. Krebstiere, h - enth. Ei, i - enth. Fisch, j - enth. Erdnüsse, k - enth. Soja (gen-tech-frei), l - enth. Milch einschl. Laktose, m1 - enth. Mandeln, m2 - enth. Haselnüsse, m3 - enth. Walnüsse, m4 - enth. Cashewnüsse, m5 - enth. Pecannüsse, m6 - enth. Paranüsse, m7 - enth. Pistazien, m8 - enth. Macadamianüsse, t - enth. Sellerie, u - enth. Senf, v - enth. Sesam, w - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, x - enth. Lupinen, y - enth. Weichtiere Änderungen vorbehalten!