



Guten Appetit



Montag

Menü1	Vegetarisch
Pasta mit Käsesoße, dazu Blattsalat mit Limettidressing 0, a1, 5, l	Pasta mit Käsesoße, dazu Blattsalat mit Limettidressing 0, a1, 5, l
Sonderkost: Gemüse Eintopf mit glutenfreiem Brötchen k, t	
Frisches Obst 	



Dienstag

Menü1	Vegetarisch
Gemüsefrikassee (Zucchini, Karotte, Mais, Sellerie) mit Bio-Reis a1, 5, l, t	Gemüsefrikassee (Zucchini, Karotte, Mais, Sellerie) mit Bio-Reis a1, 5, l, t
Sonderkost: Zartes Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis t, 5	
Erdbeerjoghurt 5, l 	



Mittwoch

Menü1	Vegetarisch
Lasagne Bolognese (Geflügel), dazu Gurkensticks 0, 3, a1, 5, l, t	Vegetarische Lasagne (Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomate), dazu Gurkensticks 
Sonderkost: Putenfleischkäse mit Bratensoße, Broccoliröschen und Kartoffeln 0, 1, 3, 4, t	
Frisches Obst 	

Donnerstag

Menü1	Vegetarisch
Fischnuggets (Seelachs) mit Tomatenketchup und Kartoffeln, dazu Kirschtomaten 	Bio-Möhrengulasch mit Bulgur, dazu Kirschtomaten a1, 5, l, t, u
Sonderkost: Hirse-Gemüse-Pfanne mit Tomatensoße 3	
Bananenjoghurt 5, l 	

Freitag

Menü1	Vegetarisch
Geflügelbällchen mit Rahmsoße, Blumenkohl und Bio-Kartoffelpüree a1, h, 5, l, t, u	Bio-Makkaroni mit Basilikumrahmsoße, dazu Karottenrohkostsalat 
Sonderkost: Pasta mit Basilikumrahmsoße, dazu Karottenrohkostsalat 5	
Frisches Obst 	



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!