

	 Menü	Menü II
MO	Polenta-Gnocci (A1) Currygemüse (Karotten, Zucchini, Broccoli in Koksmilch) 	Karotten-salat 
DI	Eier (C) Salzkartoffeln Buntes Bohnengemüse (F,L) (Aus weißen Bohnen, Romanobohnen und Edamame) 	Obst Plant based Nuggets (A1) (Basis-Schwarzw., Jackfrucht, Blumenkohl, Borlottibohnen) Salzkartoffeln Rahmspinat (G) 
MI	Rindergulasch (L) Spätzle (A1,C) Apfelrotkohl 	Obst Chili Sin Carne Spätzle (A1,C) 
DO	Fischburger Fischfrikadelle (A1,D) Vollkornbrötchen (A) Gemüse zum belegen, Ketchup (L), Remoulade (C,G,L) 	Veggie-Burger Planted based Fischfrikadelle (A1,M) oder (Schwarzw., Jackfrucht, Blumenkohl, Borlottibohnen, Leinöl) Blumenkohl-Käse-Medaillon (C,G) oder Camembert parniert (A,G) Brötchen (A) Gemüse zum belegen, Ketchup(L), Remoulade (C,GL) 
FR	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung (A1,C) Tomatensoße (L,M,N), Streukäse (G) 	Joghurt (G) Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung (A1,C,G) Käsesoße (G) 
Salatbar: Tägliches Angebot von Rohkostvariationen oder Salaten - Informationen vor Ort		

Die Menülinie mit dem -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

Für weitere Informationen zu Allergenen oder Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden