

		Menü	Menü II
MO		Vollkornspaghetti (A) mit Tomatensoße (L,M,N) Streukäse (G) 	Obst Spaghetti (A) mit Käsesoße (G) 
DI		Hähnchenkeule Parboild-Reis Maisgemüse Karotten-Selleriesoße (L) 	Frucht- Quarkspeise (G) Gemüseschnitzel (A1,A3) (Karotten, Blumenk., Erbsen, Mais, Kartoffeln) Parboild-Reis BIO Maisgemüse Curry Fruchtsoße (mit Kokosmilch) 
MI		Wildlachsfilet natur (D) Schupfnudeln (A1) Helle Soße (G) Erbsen 	Himbeermilchs hake (G) Gebackene Kartoffelspalten Helle Kräutersoße (G,M) Broccoli-Röschen 
DO		Klare Brühe mit Reis Vollkorntoast(A) 	Obst Tomatencremesuppe mit Muschelnudeln (A1,G,L) Vollkorntoast (A) 
FR		Kartoffeln Mischgemüse naturell (Erbsen, Karotten, Mais) Kräuterquark (G) 	Obst Kartoffeln Grüner Salat mit Feta Kräuterquark (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

Alle Angaben ohne Gewähr. Wochentagsänderungen vorbehalten.