










 Menü	Menü II
MO	Spätzle (A, C) Helle Gemüsesoße (G) <small>(Karotten, Broccoli, Blumenkohl)</small> 	Quarkspeise (G) Käsespätzle Allgäuer Art (A1,C,G) <small>(mit Röstzwiebeln)</small> 
DI	Vegetarische Röllchen (A1,C,G) Parboild-Reis Paprikasoße (A1,L) grüne Bohnen 	Obst Puten-Cevapcici Parboild-Reis Paprikasoße (A1,L) Mischgemüse <small>(Karotten, Blumenkohl, Erbsen)</small> 
MI	Schollenfilet paniert (A1,D) Kartoffelspalten Pfannengemüse naturell <small>(Karotte, Paprika, Erbsen, Champignon, Mais)</small> 	Bananen-Haferflockenkekse Falafelbällchen (A1) <small>(Kichererbsen, Bulgur)</small> Kartoffelrösti Pfannengemüse naturell <small>(Karotte, Paprika, Erbsen, Champignon, Mais)</small> 
DO	Omelett (A1,C,G) oder Rührei (C) Kartoffelpüree (G) Karottengemüse (L) 	Obst BIO Gemüsebratling (A1,A4, G) <small>(Karotten, Mais, Paprika, Erbsen)</small> Kartoffelpüree (G) Romanesco 
FR	Hühnersuppentopf (A1,C) Vollkorntoast (A,G) 	Obst Vegetarischer Möhreeneintopf Vollkorntoast (A,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.