

		Menü	Menü II	
MO	Zucchini-Tomatengemüse Parboild-Reis 	Obst	Königsberger Klopse (A1,C,G,L) oder Geflügelklößchen (A1,G) Parboild-Reis Rote Bete  	Obst
DI	Wildlachs á la Florentin (D,G) (Rahmspinat-Soße) Vollkornnudeln (A) 	Obst	Gemüsesoße Bologneser-Art (L) (Karotten, Zucchini) oder Linsenbolognese (A1, F) Nudeln (A) 	Eis (G)
MI	Weißer Bohneneintopf (mit Zwiebel, Karotten, Sellerie und Lauch) Volkornbaguette (A) 	Grießpudding (G) mit Fruchtsoße (aus Erdbeeren, Sauerkirschen, Äpfeln, Heidelbeeren, Himbeeren)	Erbseintopf Volkornbaguette (A) 	Grießpudding (G) mit Fruchtsoße (aus Erdbeeren, Sauerkirschen, Äpfeln, Heidelbeeren, Himbeeren)
DO	Geflügelbratwurst Kartoffelpüree (G) Sauerkraut 	Obst	Vegetarische Röllchen (A1,C,G) (gefüllt mit Frischkäse) Kartoffelpüree (G) Pariser Karotten 	Obst
FR	Kartoffelspalten Zucchini-Kichererbsenpfanne (mit fruchtiger Tomatensoße und Kräutern) 	Orangenquark mit Banane (G)	Hofmann Crispy Blumenkohlgemüse (A1,G) Kartoffel ABC (C) Ketchup 	Orangenquark mit Banane (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