





## Guten Appetit

## Montag

Menü1	Vegetarisch
Kartoffelsuppe mit Dampfknudel, dazu Karottensticks a1, 5, l, t	Kartoffelsuppe mit Dampfknudel, dazu Karottensticks a1,5, l, t
Sonderkost: Quinoa-Erbsenbratlinge mit Tomatenketchup und Salzkartoffeln	
Frisches Obst 	



## Dienstag

Menü1	Vegetarisch
Geflügelfleischklöße in Rahmsoße mit Reis und Erbsen  a1, a5, 5, l, t	Gnocchi mit Bio-Tomatenragout  a1,h,t
Sonderkost: Putensteak in Soße mit Erbsen und Reis t	
Erdbeerjoghurt 5, l 	

## Mittwoch


Menü1	Vegetarisch
Fischfilet in Puffreispanade mit Rahmmöhrrchen und Salzkartoffeln a1, i, 5, l	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Quarkdip und Kohlrabisticks 5, l
Sonderkost: Milchreis mit Apfelmus 5	
Frisches Obst 	

## Donnerstag

Menü1	Vegetarisch
Hähnchenkeule in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree 5,l,t	Vollkornfussili in Broccoli-Carbonara-Soße, dazu Blattsalat mit Limettidressing  0, a1,5,l
Sonderkost: Hähnchenbrust in Soße mit Rosenkohl und Salzkartoffeln t	
Bananenjoghurt 5, l 	

## Freitag

Menü1	Vegetarisch
Tortellini mit Käsefüllung in Sahnesoße, dazu Blattsalat mit Limettidressing  3, a1,h, 5, l	Tortellini mit Käsefüllung in Sahnesoße, dazu Limettidressing 3, a1, h, 5, l
Sonderkost: Blumenkohl in Rahmsoße dazu Kartoffelknödel t, 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!