

Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Wienerle vom Schwein (S,2,3,15) alternativ veg. Bratwurst mit Eierknöpfle (A1,C) und brauner Sauce (N)	Kibbeling vom Seelachs (A1,F) alternativ vegane Nuggets (A1,A3,I) mit Kartoffelsalat (K,N) und Joghurtremoulade (C.,J,N,3)	Spaghetti (A1) mit Rinderbolognese (N,R) alternativ mit veg. Bolognese (I,N) und Reibekäse (J)	Mini-Pancakes (A1,C,J) mit Apfelmus 	Überbackener Ofenreis (G,J,N,2,3,15) mit Putenschinkenstreifen und Gemüsewürfeln alternativ vegetarisch (J,N)
Menü 2  	Polentaschnitte (N) mit Ratatouille (N) (Aubergine, Karotte, Zucchini, Tomate)	Cremiges Risotto (J,N) mit Kirschtomaten	Vegetarisches Moussaka (J,N) mit Zucchini und Aubergine im Ofen überbacken	Tofu-Bratfilet (I,N) dazu bunter Pastasalat (A1,J,K,N) mit Gurken, Tomaten und Hirtenkäse	Mediterraner Eintopf (N) mit Zucchini, Tomaten und Paprika dazu Vollkornbrot (A1)
Wahlkomponenten					
Gemüse 	Karotten natur (N) Erbsen natur (N)	Erbsen-Karotten in Rahm (J,N) Buschbohnen in Rahm (J,N)	Mais natur (N) Fenchel in Rahm (J,N)	Brokkoli natur (N) Blattspinat in Rahm (J,N)	Blumenkohl natur (N) Angebratene Zucchini (N)
Salat 	 Rote-Betesalat (K,N)  Karottensalat (K,N)	 Karottensalat (K,N) Tomaten aus Schallstadt zum selbst schneiden	 Gurkensalat (J,K,N) Paprikasalat (K,N)	 Tomaten-Zucchini-salat (K,N) Stangensellerie-Apfelsalat (K,N)	 Blattsalat mit Joghurt-Dressing (J,N) und Kürbiskernen  Gurkensalat Essig-Öl (K,N)
Dessert	 Schokopudding (J) alternativ Obst (+0,10€) oder Bio Naturjoghurt	 Erdbeerquark (J) alternativ Obst (+0,10€) oder Bio Naturjoghurt	Buttermilchdessert Zitrone (J) alternativ Obst (+0,10€) oder Bio Naturjoghurt 	 Obst alternativ Obst (+0,10€) oder Bio Naturjoghurt	 Apfel-Rhabarberkompott (3,11,23) alternativ Obst (+0,10€) oder Bio Naturjoghurt

Für alle Menülinien und Zutaten mit dem Bio-Siegel  verwenden wir Bio-Zutaten. Diese kennzeichnen wir tagesaktuell in unseren Speiseplänen.

Öko-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006.

Bitte entnehmen Sie die genauen Bedeutungen der Kürzel für Allergene und Zusatzstoffe aus dem Aushang „Allergene und Zusatzstoffe“.

Alle Angebote mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurden von der „Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)“ als eine Menülinie zertifiziert.