























Bon Appetit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Für Fleisch Liebhaber	Bami Goreng mit Putenstreifen Asiatisches Nudelgericht (A1,C,I,N) mit gebratenen Karotten, Chinakohl, Frühlingszwiebeln und Ei (Bio) 	Rinderfrikadelle (A1,C) mit Kartoffelbrei (J) und Rahmsauce (J,N)	Schwäbisches Linsengericht (N) mit Spätzle (A1,C) und Wienerle (2,3,15) (alternativ mit Pute)	Fischragout vom Lachs (J,N) mit Karotte, Sellerie und Lauch dazu Reis 	Knusprige Röstitaler (A1,C) mit Kräuterquark (J,N) 
Allergene	A1,C,I,N Pute	A1,C,J,N Rind	A1,C,N,2,3,15 Schwein	J,N Fisch aus nachhaltigem Fischfang	A1,C,J,N,21
Für Gemüse Liebhaber 	Süßkartoffel-Kürbissuppe (N) mit Kokosmilch und Ingwer dazu Brot (A1)	Rotes Gemüseragout (N) mit Kürbis, Karotte und Petersilienwurzel auf Hirse 	Kartoffel-Mangoldgratin (J,N) im Ofen gebacken 	Fusilli (A1) an gerösteter Paprikasauce (N)	Kichererbsen in Tomatensahnesauce (J,N) auf Vollkornbulgur (A1,N) 
Allergene	A1,N,21	N,21	J,N,21	A1,N,21	A1,J,N,21
Für Pasta Liebhaber 	Pasta Napoli (A1,N,21) Pasta Arrabiata (A1,N,21)	Pasta Napoli (A1,N,21) Pasta Pestosahne (A1,J,N,21)	Pasta Napoli (A1,N,21) Pasta Rahmsauce (A1,J,21)	Pasta Napoli (A1,N,21) Pasta Paprikasauce (A1,N,21)	Pasta Napoli (A1,N,21) Pasta Tomatensahne (A1,J,N,21)
Wahlkomponenten					
Tagessuppe	Flädlesuppe (A1,C,J,N)	Zucchinicremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Graupen (A3,N)	Champignoncremesuppe (J,N)	Buchstabensuppe (A1,C,N)
Gemüse Bio-Gemüse 	 Feine Erbsen natur (N) Buschbohnen natur (N)	Gemischtes Buttergemüse natur (N) (Erbsen, Karotten, Mais) Karottengemüse in Rahm (J,N)	Brokkoli natur (N) Butterrübchen in Rahm (J,N)	 Leipziger Allerlei in Rahm (J,N) (Karotten, Erbsen, Spargel) Kohlrabi in Rahm (J,N)	Kaisergemüse natur (N) (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) Blattspinat in Rahm (J,N)
Salat Bio-Salat 	Brechbohnsalat (N) Karottensalat (N)	 Gurkensalat (J,N) Kohlrabisalat (J,N)	 Blattsalat (mit Joghurt-Sahne-Dressing) Rote-Betesalat (N)	 Weißkrautsalat (N) Mais-Bohnsalat (N)	 Karottensalat (N) Gurkensalat (N)
Dessert Bio-Dessert 	 Pfirsich-Maracujadessert (J) Quarkspeise mit Kirschen (J)	 Obst Stracciatellajoghurt (J)	 Waldbeerjoghurt (J) Obst	Sahnepudding (J) Joghurt mit Pflaumen (J)	 Quarkspeise mit Himbeer (J) Obst

Alle Menülinien mit dem Bio-Siegel  sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. Öko-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006.

Bitte entnehmen Sie die genauen Bezeichnungen der Kürzel aus dem Aushang „Allergene und Zusatzstoffe“. Alle Angebote mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der „Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)“ als eine Menülinie zertifiziert.

Aufgrund von Lieferengpässen kann es bei einzelnen Gerichten zu kurzfristigen Änderungen kommen.