











22.11. – 26.11.21

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	
<b>Menü 4,00€</b>	Pfannen-Gyros (Geflügel) mit Paprika und Frühlingszwiebeln dazu Djuvec Reis (Tomaten-Erbсен-Reis) <sup>D,K</sup> BEIWERK Tsatsiki <sup>K,M</sup>	Schnitzel „Wiener Art“ vom Geflügel mit Bratensauce und Kartoffelsalat <sup>Aa,D,E,F,K,M</sup>	Kabeljau mit BIO-Bouillon-Kartoffel und herbstlichem Gemüse in Rahm <sup>D,G,M</sup> 	BIO-Vollkorn-Spaghetti mit Sauce Bolognese (Rind) <sup>Aa,Ab,Ae,D,K</sup> BEIWERK Reibekäse und Karottensalat <sup>F,M</sup> 	
<b>Menü 4,00€</b>	Bunte Fusili mit Rahmspinat-Frischkäse-Sauce <sup>Aa,D,E,M</sup> BEIWERK Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing <sup>F</sup> 	Vegetarische Frühlingsrolle mit Karottenreis und fruchtiger Currysauce <sup>Aa,D,F,K,M</sup> BEIWERK Chinakohl-Mais-Salat <sup>F</sup> 	Gemüseküchlein mit grünem CousCous-Salat (Kichererbsen, Paprika, Karotte) <sup>Aa,D,E,K,M</sup> BEIWERK Blattsalat mit Balsamico-Dressing <sup>F</sup> und Kräuterquark <sup>K,M</sup>	Spätzle mit Champignonrahmsauce <sup>Aa,D,E,F,K,M</sup> BEIWERK Blattsalat mit Joghurt-Dressing <sup>E,F,M</sup>	
<b>Dessert (bei Menü 1- 3 inkl.)</b>	BIO-Obst der Saison 	BIO-Milchpudding (Vanille) <sup>M</sup> 	BIO-Obst der Saison 	BIO-Fruchtjoghurt <sup>M</sup> 	
<b>Salatbowl 4,60€</b>	Buchweizen-Salat   Gemischte Blattsalate   Rote Zwiebeln   Brokkoli   Gebratene Champignons   Oliven-Orange-Dressing <sup>B,D,F,K</sup>	Romasalat   Vollkornreis   Rote Zwiebeln   Cherry Tomato   Gurke   Fetakäse   Curry-Chicken   Tomaten-Dressing <sup>D,F,K,M</sup>	Schafskäse   Gurke   Tomate   Zwiebeln   Petersilie-Salat   Gemüsebulgur   Oliven   Essig-Öl-Dressing <sup>Aa,E,F,M</sup>	Spinatblätter   Kresse   Gebratene Spitzpaprika   Brauner Reis   Gebratene Champignons   Sesam   Himbeer-Mandel-Dressing <sup>D,F,H,K</sup>	

**Kennzeichnung:** A Glutenhaltiges Getreide ( a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Chorasán/Kamut), B Schalenfrüchte (a Mandel, b Haselnuss, c Walnuss, d Kaschunuss/Cashewnuss, e Pecannuss, f Paranuss, g Pistazie, h Macadamianuss, i Queenslandnuss), C Krebstiere wie Krebse, Krabben, Hummer etc., D Sellerie, E Eier, F Senf, G Fisch, H Sesam, I Erdnüsse, J Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, K Soja, L Lupinen, M Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), N Weichtiere (z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfisch etc.)

**Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwärzt, 8 geschwefelt, 8 mit Nitritpökelsalz, 10 gewachst

Unsere Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.