



29.11. – 03.12.21

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 4,00€	<p>Würstchenragout vom Geflügel mit Paprika und Zwiebeln dazu Parboiled-Reis <small>D,F,M</small></p> <p>BEIWERK</p> <p>Blattsalat mit Joghurt-Dressing <small>E,F,M</small></p> 	<p>Dorschfilet „Natur“ mit Rahmkartoffeln <small>D,G,K,M</small></p> <p>BEIWERK</p> <p>Maisgemüse</p> 	<p>Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf vom Rind <small>D,K,M</small></p> <p>BEIWERK</p> <p>Blattsalat mit Balsamico-Dressing <small>F</small></p>	<p>Zwei Pfannkuchen mit vegetarischem Haschee (Vegetarisches Soja-Hackfleisch mit Karotte, Lauch, Zwiebeln)</p> <p><small>Aa,D,E,K,M</small></p> <p>BEIWERK</p> <p>Blattsalat mit Joghurt-Dressing <small>E,F,M</small></p>	
Menü 4,00€	<p>Vollkorn-Spirelli mit Linsen-Bolognese (Lauch, Tomate, Sellerie, Karotte) <small>Aa,D,K,M</small></p> <p>BEIWERK</p> <p>Blattsalat mit Joghurt-Dressing <small>E,F,M</small></p> 	<p>Gelbes Gemüsecurry (Sprossen, Möhren, Paprika, Zucchini) mit Kokosmilch und Parboiled Reis <small>D,K,M</small></p>	<p>Maiskolben Djuvec-Reis Tsatsiki <small>D,K,M</small></p> <p>BEIWERK</p> <p>Bohnensalat <small>F</small></p> 	<p>Bunter Quinoasalat mit Kichererbsen, Paprika, Frühlingslauch und einer vegetarischen Frikadelle <small>Aa,D,E,K,M</small></p> <p>BEIWERK</p> <p>Kräuterquark <small>M</small></p> 	
Salatbowl 4,60€	<p>Süßkartoffelsticks Brauner Reis Bohnen Eingelegter Rotkohl Petersilie Kokos-Erdnuss-Dressing <small>D,F,H,I,K</small></p>	<p>Radicchio Gnocchi-Salat Gegrillte Zucchini & Aubergine Birne Gurke Ziegenfrischkäse Nuss-Kern-Mix Balsamico-Dressing <small>Aa,B,D,F,K,M</small></p>	<p>Bulgur Blattspinat Gebratener Tofu Wirsing-Salat Kichererbsen Tomate Sesam Zitronen-Dip Himbeer-Dressing <small>Aa,D,F,H,K</small></p>	<p>Gegrilltes Gemüse Süßkartoffeln Edamame Walnüssen Roter Bete Basilikum Quinoa Oliven Soja-Sesam-Sauce <small>Bc,D,H,K</small></p>	
Dessert (bei Menü 1- 3 inkl.)	<p>BIO-Schokopudding <small>M</small></p> 	<p>BIO-Obst der Saison</p> 	<p>BIO-Obst der Saison</p> 	<p>BIO-Fruchtjoghurt <small>M</small></p> 	

Kennzeichnung: A Glutenhaltiges Getreide (a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Chorasana/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.