

KW 5	Vorspeise/Dessert	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	<p>Pilzcremesuppe ⓘ 8,c,m</p> <p>Beerenquark ⓘ 8,c</p>	<p>Hühnerfleischbällchen in Tomatensoße mit Bio-Nudeln, dazu Rohkost (Paprika, Bio-Karotte, Gurke) ⓘ 8,a1,c,k,m</p>	<p>Gemüsebällchen (Erbsen, Mais, Karotten, Paprika) mit Tomatensoße, Bio-Nudeln ⓘ 8,a1,c,g,h,k,m</p>	<p>Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Blattsalat mit Joghurdressing ⓘ 8,a1,c,k</p>
Dienstag	<p>Brotsuppe ⓘ a1,m</p> <p>Mandarine ⓘ</p>	<p>Gemüsenuggets mit Ofenkartoffeln und Joghurdip dazu Rohkost (Bio-Karotte, Paprika, Gurke) ⓘ 8,a1,c,h,k,m</p>	<p>Reispfanne (Paprika, Mais, Bio-Erbsen) mit Feta, dazu Joghurdip ⓘ h,m</p>	<p>Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Rohkost (Gurke, Karotte, Paprika) ⓘ 8,a1,c,k</p>
Mittwoch	<p>Tomatencremesuppe ⓘ 8,c,m</p> <p>Apfel ⓘ</p>	<p>Chili con Carne (Rindfleisch mit Paprika, Mais und Kidneybohnen) dazu Bio-Reis ⓘ h,m,R</p>	<p>Chili sin Carne (vegetarisches Chili auf Sojabasis mit Paprika, Mais und Kidneybohnen) dazu Bio-Reis ⓘ h,j,m</p>	<p>Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Blattsalat mit Joghurdressing ⓘ 8,a1,c,k</p>
Donnerstag	<p>Flädlesuppe ⓘ a1,k,m</p> <p>Birnenjoghurt ⓘ 8,c</p>	<p>Vollkornnudeln in Basilikum-Pesto, dazu Parmesan und Karottensalat ⓘ 8,a1,c,k</p>	<p>Kartoffelauflauf mit Bio-Erbsen und Karotten ⓘ 8,c,h,k,m</p>	<p>Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Karottensalat ⓘ 8,a1,c,h,k</p>
Freitag	<p>Brokkolicremesuppe ⓘ 8,c,m</p> <p>Banane ⓘ</p>	<p>Spinat-Lachs-Lasagne mit Gouda überbacken dazu Blattsalat mit Joghurdressing ⓘ 8,a1,b,c</p>	<p>Dampfnudel mit Vanillesoße ⓘ 8,a1,c,k</p>	<p>Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Blattsalat mit Joghurdressing ⓘ 8,a1,c,k</p>
Samstag				
Sonntag				

Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten.

ⓘ Information über Kurzzeichen sowie Zusatzstoffe und Allergene, entnehmen Sie bitte Ihrer Informationsmappe.
 Häufiges Wunschen der Kinder
 Produkt enthält weder Fleisch noch Fisch sowie daraus hergestellte Produkte

Speise enthält Produkte die von DE-ÖKO-006 zertifiziert sind.
 Die Komponenten 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.