

KW 3	Vorspeise/Dessert	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag</b>	Tomatencremesuppe ① 8,c,m Birne ①	Linsen mit Spätzle und Puten-Saiten ① 7,a1,h,k	Linsen mit Spätzle und Sojawurstchen ① a1,h,k,l	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Blattsalat mit Joghurdressing ① 8,a1,c,k
<b>Dienstag</b>	Backerbsensuppe ① a1,k,m Apfel ①	Gemüseaultaschen in der Brühe dazu Kartoffelsalat ① 8,a1,c,k,m	Gemüse-Ragout mit mit Semmelknödel ① 8,a1,c,m	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Kartoffelsalat ① 8,a1,c,k
<b>Mittwoch</b>	Nudelsuppe ① a1,k,m Banane ①	Lachs in fruchtiger Currysoße, dazu Bio-Reis und Paprika- Mais- Salat ① 8,a1,c,h,H,m	Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott und Zimtucker ① 2,8,a1,c,k	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Paprika-Mais- Salat ① 8,a1,c,h,k
<b>Donnerstag</b>	Gebrannte Grießsuppe ① a1,m Beerenjoghurt ① 8,c	Salzkartoffeln mit Blumenkohl in Frischkäsesoße ① 2,8,a1,c,k	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse dazu Buttererbsen und Joghurt- Kräuterdip ① 8,c,d,h,m	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Blattsalat mit Joghurdressing ① 8,a1,c,k
<b>Freitag</b>	Pilzcremesuppe ① 8,c,m Mandarinenquark ① 8,c	Rindfleisch-Cevapcici in Tomatensoße mit Paprika in Bio- Reis, dazu Blattsalat mit Essig und Öl ① 8,c,m,R	Gemüsestäbchen (Mais, Erbsen, Karotten) mit Paprika in Bio- Reis und Tomatensoße ① h,m	Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße dazu Blattsalat mit Essig und Öl ① 8,a1,c,h
<b>Samstag</b>				
<b>Sonntag</b>				

Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten.

Information über Kurzzeichen sowie Zusatzstoffe und Allergene, entnehmen Sie bitte Ihrer Informationsmappe.  
 Häufiges Wunschesen 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.