















	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	<b>Kalbsrahmgeschnetzeltes</b>  M,Sr <b>Hörnchennudeln (BIO)</b>  G,W <b>Gurkensalat mit Joghurt</b> M	<b>Hokifilet (mehliert, gebraten)</b>  G,W,F,M,Sf <b>Petersiliensoße</b> G,W,M <b>Dampfkartoffeln</b> <b>Blumenkohl natur</b>	<b>Linsencurry</b> M,Sr,Sw,8 <b>Parboiled Reis (Bio)</b>  Sr,Sf,Sw,8 <b>Paprikasalat</b>	<b>Vollkorn-Fusilli (BIO)</b>  G,W <b>Grünkern-Bolognese</b> G,W,Sr <b>Farmersalat</b> E,M <b>(Kraut/Karotte/Mais)</b>	<b>Gemüsegulasch (Zucchini, Karotte)</b> M,Sr <b>Salzkartoffeln</b> <b>Eisbergsalat</b> <b>Rahmdressing</b> M
	kj: 1957 kcal: 467,8	kj: 1216 kcal: 290,6	kj: 1742 kcal: 416,3	kj: 1914 kcal: 457,4	kj: 926 kcal: 221,3
Menü 2 vegetarisch	<b>Hörnchennudeln (BIO)</b>  G,W <b>Gemüse-Sahnesoße</b> G,W,E,M,Sr,4 <b>(Karotte/Lauch/Sellerie)</b> <b>Gurkensalat mit Joghurt</b> M	<b>Tomatenrahmeintopf</b> M,Sr <b>Weizenbrötchen (Bio)</b>  G,W	<b>Schupfnudeln</b> G,W,E <b>Frischkäsesoße</b> G,W,M <b>Paprikasalat</b> Sr,Sf,Sw,8	<b>Vollkorn-Fusilli (BIO)</b>  G,W <b>Tomatenrahmsauce</b> M,Sr <b>Farmersalat</b> E,M <b>(Kraut/Karotte/Mais)</b>	<b>veg. "Döner-Teller" mit Sojastreifen</b> S <b>Eisbergsalat</b> <b>Gurkenstücke</b> <b>Knoblauch-Joghurt-Soße</b> M <b>Wedges</b> G,W
	kj: 1701 kcal: 406,5	kj: 1274 kcal: 304,5	kj: 2674 kcal: 639,2	kj: 1947 kcal: 465,4	kj: 2076 kcal: 496,2
Dessert	<b>Obstkorb (Bio)</b> 	<b>Mangojoghurt</b> M	<b>Bioobst (voraussichtlich)</b> 	<b>Kuhpudding (Vanille/Schoko)</b> M	<b>Bioobst (voraussichtlich)</b> 
	kj: 255 kcal: 61,0	kj: 269 kcal: 64,3	kj: 678 kcal: 162,0	kj: 276 kcal: 66,1	kj: 306 kcal: 73,2

Die grün hinterlegten Angebote/Komponenten entsprechen dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Sie wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und mit diesem Logo  ausgezeichnet

Wir verwenden Lebensmittel in Bio-Qualität. Diese sind auf dem Speiseplan tagesaktuell mit "Bio" gekennzeichnet. Die eingesetzten und gekennzeichneten Bio-Zutaten sind von der Öko-Kontrollstelle ABCERT (DE-ÖKO-006) zertifiziert.

**Allergene:** E enthält Eier | Er enthält Erdnuss | F enthält Fisch | G Glutenhaltiges Getreide | W enthält Weizen | R enthält Roggen | Ge enthält Gerste | H enthält Hafer | D enthält Dinkel | Kh/Ka enthält Khorasan/Kamut | K enthält Krebstiere | Lu enthält Lupine | M enthält Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose L\*) | S enthält Soja | Schf Schalenfrüchte/Nüsse | H1 enthält Mandel | H2 enthält Haselnuss | H3 enthält Walnuss | H4 enthält Kaschunuss | H5 enthält Pecannuss | H6 enthält Paranuss | H7 enthält Pistazie | H8 enthält Macadamianuss | H9 enthält Queenslandnuss | Sf enthält Senf | Sr enthält Sellerie | Ss enthält Sesam | Sw enthält Schwefeldioxid und Sulfite | We enthält Weichtiere

**Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Phosphat | 5 mit Süßungsmittel | 6 mit Geschmacksverstärker | 7 geschwärzt | 8 geschwefelt | 9 mit Nitritpökelsalz | 10 gewachst  
**Nährwertangaben:** kcal Kilokalorien | kJ Kilojoule

\* in der gluten- & lactosefreien Menülinie verwenden wir selbstverständlich ausschließlich lactosefreie Milch!