



26.09. – 30.09.22

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 4,00€	Fleischküchle vom Rind mit Paprika-Rahm-Sauce und Spätzle <small>Aa,D,E,K,M</small> beiwerk Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing ^F 	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce dazu Vollkornreis <small>D,K,M</small> beiwerk Rohkoststicks	Bio-Spaghetti mit Bolognese vom Rind mit Reibekäse <small>Aa,D,K,M</small> beiwerk Blattsalat mit Joghurt-Dressing <small>E,F,M</small>	Piccata Milanese vom Geflügel *kleine Hähnchenschnitzel in Käse-Ei-Panade* mit Tomatensauce und Rosmarinkartoffel mit Schale <small>Aa,D,E,K,M</small> beiwerk Möhrensalat ^F	Knusper Backfisch (Seelachs) mit Kartoffelsalat und Cocktailsauce <small>Aa,D,E,F,G,K,M</small> 
Menü 4,00€	Grüne Tortellini *Formaggio* mit Basilikum-Frischkäse-Sauce <small>Aa,D,E,F,K,M</small> beiwerk Blattsalat mit Balsamico-Dressing <small>F,M</small>	Kichererbsencurry in Kokosmilch dazu Couscous <small>Aa,D,K,M</small> beiwerk Chinakohl-Mais-Salat ^F 	Vorsuppe: Kartoffelcremesuppe <small>D,K,M</small> **** Dampfnudel mit Vanillesauce <small>Aa,D,M</small> 	Badischer Linseneintopf mit Wurzelgemüse (Sellerie, Karotten, Lauch) dazu Spätzle <small>Aa,D,E,F,K,M</small> beiwerk Blattsalat mit Kräuter-Dressing <small>E,F,M</small> 	Vegetarisches Schnitzel mit Kartoffelpüree und Erbsengemüse <small>Aa,D,E,F,K,M</small>
Dessert (bei Menü 1+2 inkl.)	Bio-Schokopudding ^M 	Bio-Obst der Saison 	Bio-Obst der Saison 	Bio-Fruchtjoghurt ^M 	Bio-Obst der Saison 
Salatbowl 4,60€	Sushi-Reis Edamame Avocado Chili Sesam Champignons Eingelegter Rettich Wakame Algensalat Sesam-Dressing <small>B,D,F,H,I,K</small>	Reisnudeln Rotkraut Weißkohl Karotten Schwarzer Sesam Chinakohl Edmame Bohnen Frühlingszwiebeln Sojasprossen Erdnuss-Dressing <small>B,D,I,K</small>	Buchweizen-Salat Junger Spinat Tomaten Eingelegter Wirsing Frühlingslauch Brokkoli Champignons Kräuter-Dressing <small>D,K</small>	Gemischte Blattsalate Röstkarotten Rucola Kresse Radieschen Parmesan-Potatoe-Wedges Frühlingszwiebel Cherry-Tomaten Joghurt-Dressing <small>D,E,F,K,M</small>	Rotes Linsenhummus Marinierte Zwiebel-Tomaten Aubergine Frischer Baby-Spinat Curry Cous-Cous Rote Bete-Dressing <small>Aa,D,F,H,K</small>

Kennzeichnung: A Glutenhaltiges Getreide (a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Chorasankamut), B Schalenfrüchte (a Mandel, b Haselnuss, c Walnuss, d Kaschunuss/Cashewnuss, e Pecannuss, f Paranus, g Pistazie, h Macadamianuss, i Queenslandnuss), C Krestiere wie Krest, 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.