



12.09. – 16.09.22

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 4,00€</b>	Tortellini mit Rindfleischfüllung mit fruchtiger Tomatenrahmsauce <small>Aa,D,E,K,M</small>  beiwerk Gurkensalat in Rahm <small>F,M</small>  	Currywurst vom Geflügel mit Currysauce und Kartoffelwürfel <small>Aa,D,K,M</small>  beiwerk Möhrensalat <small>F</small>	Ein Hähnchenschenkel mit Kartoffelstampf dazu Leipziger Allerlei <small>D,K,M</small>	Hähnchengulasch (Paprika, Zwiebeln) in dunkler Sauce mit Parboiled Reis <small>D,F,K,M</small>  beiwerk Chinakohl-Radieschen-Salat <small>F</small>	Seelachsfilet mit Remouladensauce dazu Kartoffelsalat <small>Aa,D,E,G,K,M</small>  beiwerk Rohkoststicks  
<b>Menü 4,00€</b>	Mediterraner Kartoffelaufbau mit Paprika, Zucchini und Tomaten überbacken mit Käse <small>Aa,D,K,M</small>  beiwerk Blattsalat mit Balsamico-Dressing <small>F</small>	Vorsuppe: Broccolicremesuppe <small>D,K,M</small> **** Kalter Milchreis mit Zimt und Zucker <small>M</small>	Pellkartoffeln mit Kräuterquark <small>Aa,M</small>  beiwerk Paprika-Maissalat <small>F</small>  	Chili sin Carne (Kidneybohnen, Mais) dazu Bulgur <small>Aa,D,H,K,M</small>  beiwerk Blattsalat mit Mango-Dressing  <small>E,F,M</small> 	Vollkornspaghetti mit Rote Linsen-Bolognese <small>Aa,D,K,M</small>  beiwerk Blattsalat mit Joghurt-Dressing  <small>E,F,M</small>
<b>Dessert (inkl. bei Menü 1+2)</b>	Fruchtjoghurt <small>M</small>  	Obst der Saison  	Obst der Saison  	Schokopudding <small>M</small>  	Obst der Saison  
<b>Salatbowl 4,60€</b>	Frischer Spinat   Hausgemachter Taboulé-Salat   Hirtenkäse   Gurke   Tomaten   Limette   Avocado-Dressing <small>Aa,D,E,F,K,M</small>	Geröstete Kartoffeln   Kichererbsen   Gelbe Bohnen   Zucchini   Paprika   Brokkoli   Gemischte Blattsalate   Cherry-Tomaten   Essig-Öl-Dressing <small>B,F,K</small>	Spinatblätter   Quinoa   Schwarze Oliven   Fetawürfel   Rote Zwiebelringe   Gurke   Gelbe Paprika   Hummus   Essig-Öl-Dressing <small>D,F,K,M</small>	Gegrilltes Gemüse   Süßkartoffeln   Edamame   Walnüssen   Roter Bete   Basilikum   Quinoa   Oliven   Soja-Sesam-Sauce <small>B,D,H,K</small>	Blattsalate   Ebley   Kichererbsen   Rettichsalat   Chinakohl   Gebratene Champignons   Balsamico-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 Paranuss, g Pistazie, h Macadamanuss, 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.