



Die Angebote/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.

Wir sind BIO-zertifiziert DE-ÖKO 039 und kennzeichnen alle BIO-Zutaten in unserem Speiseplan. Die Kennzeichnung bezieht sich ausschließlich auf die entsprechenden Zutaten. Eine BIO-Zutatenliste finden Sie auf der Rückseite.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Schülermenü 1	Möhreneintopf aus BIO-Möhren mit Knollensellerie und Kartoffeleinlage aus regionalem Anbau g,i, Geflügelbrust geschnitten 2,3,4, Baguette a,a1	herzhafter Puten-Gyros i, Tzaziki c,g,j,2, Djuvec Reis mit Karotten und Paprika	MSC Hoki-Fischfilet bemehlt a,a1,d,g,j, Gurkensalat in Joghurt-Dressing c,g,j,2, Salzkartoffeln	Linsensuppe mit BIO-Möhren, Knollensellerie und Kartoffeleinlage aus regionalem Anbau i, Geflügelbrust geschnitten 2,3,4, Baguette a,a1	Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika und Möhren g, Rigatoni a,a1,a2,a3,a4,a5,a7
Schülermenü 2	BIO-Penne-Nudeln a,a1, Sauce mit BIO-Spinat, Frischkäse und Sahne a,a1,g	BIO-Polenta-Käse-Knusperschnitzel f,i,j, Petersiliensauce a,a1,g, Kartoffelpüree g	3 x Mini Frühlingsrolle mit Porree, Karotten, Weißkohl, Mungobohnensprossen a,a1,f, Nasi Goreng - Reispfanne mit Karotten, Sojabohnen, Bambussprossen, Paprika a,a1,f,i,2,4, Asia Soße i	Bunte Spiralnudeln a,a1, - Tomaten-Basilikum-Sauce vegan a,a1,i	Ravioli mit Tomatenfüllung a,a1, helle Tomaten-Kräuter-Parmesan-Sauce mit Schnittlauch und Basilikum g
Schülermenü 3	VEGGI Möhreneintopf aus BIO-Möhren mit Knollensellerie und Kartoffeleinlage aus regionalem Anbau g,i, Baguette a,a1	vegetarische Gyrospfanne aus Soja und Weizen a1,c,f,g,i,j, Tzaziki c,g,j,2, Djuvec Reis mit Karotten und Paprika	Blumenkohl-Käse-Medaillon - paniert- a,a1,a3,g, Gurkensalat in Joghurt-Dressing c,g,j,2, Salzkartoffeln	VEGGI Linsensuppe mit BIO-Möhren, Knollensellerie und Kartoffeleinlage aus regionalem Anbau i, 1 x Vollkornbrötchen a1,a2,a5,k	Valess-Geschnetzeltes aus Milcheiweiß in Zitronengras-Honig-Sauce mit asiatischem Gemüse aus Broccoliwürfel, rote Paprika, Wasserkastanien, Lotuswurzeln, Maiskörbchen, Blattspinat, Mu-Erre-Pilze a,a1,c,f,g, Vollkorn-Rigatoni a,a1,c
Kalt 1	frisches Obst	Rohkost Möhren, Gurke, Kohlrabi	frisches Obst	Blattsalatbeilage aus Eisberg, Lollo Rosso und Lollo Bionda, Joghurt-Dressing mit Tomaten g,i	frisches Obst
Kalt 2	Milchpudding Schokolade, 1,5 % Fett g	frisches Obst	Quarkspeise mit Heidelbeeren g	Mini-Berliner a,c,g	Fruchtojoghurt Erdbeer g,h,2

