

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

1 Stk. Quinoa-Erbsen-Frikadelle (s) mit Frischkäsesauce (c;e;g3;l;s) dazu Kartoffelpüree (l) und Blattsalat der Saison (c;l)

Bunte Linsenbolognese mit Paprika (c;s) dazu frische Bio-Spätzle (e;g1) und Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c;l)

Spaghetti (g1;s) mit Tomatensauce (c;s) und Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)

Gemüseburger (2 Stk.) zum Selberbauen – Tomate, Gurke, Salat und hausgemachte Remoulade



Vollkorn

3 Stk. Pfannkuchen (e;g1;l) mit Sojabolognese (b;c;g1;s) dazu Blattsalat der Saison (c;l)

Putenbrustgeschnetzeltes mit Pilzen (c;g1;l;s) dazu frische Bio-Spätzle (e;g1) und Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c;l)

Kartoffelgratin (l) (mind. 8 Port.) mit Karottengemüse (c;s)

Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC) (f;g1) mit Bio-Dampfkartoffeln dazu hausgemachte Remoulade (c;e;l) und Blattsalat (c)



Dessert

Puddingdessert "Schoko" (l)

Frisches Obst der Saison

hausgemachtes Joghurtdessert "Stracciatella" (b;l)

Frisches Obst der Saison

Änderungen vorbehalten

*Bei Desserts im Becher sind die Inhaltsstoffe und Allergene von den Einzelverpackungen zu entnehmen.



Bio-Zertifiziert
DE-OKO-006
Kontrollstelle



VDSK Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE