






W E E K L Y M E N U

from 20.03.2023 to 24.03.2023

varied salad buffet each day

	menu 1	menu 2
Monday	Penne Napoli mit Tomatensauce und geriebenem Hartkäse ^(G;1;2) Apfel 	Gemüse Krustis ^(A;a1;C;G;I) mit Kräuterreis dazu Möhren-Zwiebel-Gemüse ^(G) Apfel
Tuesday	Schweinegeschnetzeltes ^(A;a1;G) mit Zwiebeln und Vollkornreis Mandarinen-Quark ^(G) 	Gemüse-Ragout (Paprika, Karotte, Champignon) ^(A;a1;G) dazu Kräuterkartoffeln Mandarinen-Quark ^(G)
Wednesday	Niedersachensuppe mit Nudleinlage, Spargel und Eierstich dazu Vollkornbrot ^(A;a1) Banane 	Nudeln (Fusilli) ^(A;a1) mit Käse-Knoblauchsauce ^(A;a1;G) Banane
Thursday	Gemüse-Pfanne mit Karotten, Blumenkohl, Broccoli dazu gebratene Drillinge und Quarkdip ^(G) Erdbeer Joghurt ^(G) 	Reispfanne mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Tomate und Zucchini Erdbeer Joghurt ^(G)
Friday	Fischstäbchen ^(A;a1) (Seelachs) dazu Spinat und Kartoffelpüree ^(G) Schoko Pudding ^(G) 	Rührei ^(C;G;) dazu Rahmspinat ^(G) und Salzkartoffeln Schoko Pudding ^(G)

Please notice indication of ingredients in case of food allergies or intolerances. We use iodized table salt. Subject to change without prior notice.



with this logo labeled dishes are prepared according to DGE quality standard for school lunch and are certified by *Deutsche Gesellschaft für Ernährung* (DGE) e.V. The daily changing salad bar is a further offer in addition to the menus.

