






W E E K L Y M E N U

from 23.01.2023 to 27.01.2023

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	Kartoffel-Karotten-Cremésuppe ^(G) mit Croutons ^(A;A1) und Vollkornbrot ^(A;a1) Banane 	Pancakes ^(A;a1;C;G;I) mit Vanille-Sauce ^(G;I) dazu Zimt und Zucker 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;I) 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.

