

W E E K L Y M E N U






from 17.01.2022 to 21.01.2022

varied salad buffet each day



main dish

alternative dish

Monday	Penne ^(A;a1;C;) Napoli (Tomaten-Basilikum-Sauce), mit geriebenem Hartkäse ^(G) Kirsch-Joghurt ^(G) 	Kartoffel-Sauerkraut-Auflauf ^(G) mit Käse überbacken Kirsch-Joghurt ^(G)
Tuesday	Schweine-Geschnetzeltes ^(A;a1;G) mit Zwiebeln und Kräuterkartoffeln Apfel und Kiwi 	Gemüse-Curry-Topf ^(G) mit Möhren, Kohl, Lauch und Paprika dazu Basmatireis Apfel und Kiwi
Wednesday	Hähnchenbrust mit Mediterranem Gemüse (Paprika, Zucchini, Tomate) und Kräuterreis (Vollkorn) Banane 	Vegetarische Frikadelle ^(A;C;l) mit Möhren in Kräutersauce ^(A;G) und Stampfkartoffeln ^(G) Banane
Thursday	Kartoffelsuppe ^(G) mit Gemüseeinlage und Vollkornbrot oder Baguette ^(A;a1) Natur-Joghurt ^(G) mit Frischen Früchten 	Schupfnudeln ^(A;a1;C) mit Gemüse (Karotte, Blumenkohl, Broccoli) in Rahm ^(G) Natur-Joghurt ^(G) mit Frischen Früchten
Friday	Lachs-Kartoffel-Auflauf (Wildlachs) ^(D;G) Schoko-Pudding ^(G) 	Sojanuggets ^(A;a1;F) mit Tomaten-Paprika Gemüse dazu Reis 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.

