

Menükarte - Schulen

KW 41	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 09.10.2023	Zarte Putenstreifen in Geflügelsauce ¹ _{a1} mit Vollkornreis und Erbsen 		Bio-Kartoffel- Gemüseauflauf _g mit Karottensalat ³ 		Gemüsebrühe mit Julienne Gemüse _i Kaiserschmarrn _{a1,c,g} mit Apfelmus ³ 		1. Obst der Saison 2. Karamellpudding _g
Dienstag 10.10.2023	Rahmspinat _{a1,g} mit Rührei _{c,g} und Salzkartoffel 		"Plant Based Frikassee" _{a1,a4} Veganes Reisgericht mit Champignons, Erbsen/Möhren und Erbsenprotein 		Rinderkessulgulasch _{a1} mit Salzkartoffeln und grünen Bohnen 		1. Milchpudding Butterkeks _{a1,g} 2. Fruchtjoghurt Erdb.-Rhababer ¹¹ _g
Mittwoch 11.10.2023	Kartoffeltaschen _g mit Tomate-Mozzarella-Füllung und Ratatouillegemüse 		Spaghetti _{a1} "Al Arrabiata" _{a1} mit italienischem Hartkäse ^{2,3} _{c,g} Waldorfsalat _{c,g,i,j,h} 	Chinakohlsalat _g	Indisches Butter Chicken in Curry-Kokossauce _{a1,g} auf Blumenkohlreis und gehacktem Koriander Chinakohlsalat _g 	Waldorfsalat _{c,g,i,j,h}	1. Kirschjoghurt _g 2. Buttermilchdessert Mango _g
Donnerstag 12.10.2023	Vollkornpenne _{a1} mit hausgemachtem roten Pesto ^{1,2} _{g,h} und einem Gurkensalat (Essig/ÖL) _j 		Käseknöpfe _{a1,c,g} mit Röstzwiebeln _{a1} Karottensalat ³ 		Rinder-Cevapcici mit Zaziki _g Wedges und Bohnengemüse 	Karottensalat ³	1. Obst der Saison 2. Puddingcreme "Stracciatella" _g
Freitag 13.10.2023	Gratinierter Lachs-Kartoffelaufbau _{c,d,g,i} mit Käse überbacken dazu Blattsalat _{c,g} und Joghurdressing 		Falafelbällchen _{a1,j} mit Couscousgemüse _{a1,i} und Paprika-soße _{a1,g} 		Gegrilltes Hähnchen mit Maisgemüse Ofenkartoffeln und kalter Joghurtsoße _{a1,g} 		1. Naturjoghurt _g 2. Fruchtpudding Erdbeere _g



= Vegetarische / vegane Menüs bzw. vegetarische / vegane Alternativen zu Menüs mit Fleisch



= Menüs enthalten Komponenten in BIO-Qualität



= Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert



= Menüs mit Fleischkomponenten (Rind, Geflügel, Schwein).

Wir beziehen unser Fleisch überwiegend von der Familienmetzgerei Schürger aus



= Menüs mit Fisch