

		Gericht 1 – schweinefleischfrei	Gericht 2	Gericht 3 - vegetarisch	Nr.
20.08	Mo	Rinderfrikadellen mit Bohnen in Rahm, <sup>Bio</sup> Kartoffeln (R) <sub>A1,C,G,M</sub>	Gebackenes Fischfilet mit bunten Möhren und <sup>Bio</sup> Reis, helle Soße <sub>A1,D,G,M</sub>	<sup>Bio</sup> Blattspinat in Rahm mit <sup>Bio</sup> Kartoffeln und <sup>Bio</sup> Sesam (V) <sub>A1,C,G,K,M</sub>	
21.08	Di	Vollkornnudeln mit Brokkoli und Lachs-Sahnesoße <sub>A1,D,G,M</sub>	Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce, <sup>Bio</sup> Kartoffeln und Gurkensalat (S) <sub>A1,G,M</sub>	Ofenkartoffel mit glacierten <sup>Bio</sup> Möhren und Kräuterquark (V) <sub>G,M</sub>	
22.08	Mi	Milchreis mit Apfelmus (V) <sub>13,G,M</sub>	Hausgemachte Lasagne (mit Sellerie, Zwiebelwürfeln und <sup>Bio</sup> Möhren) (S/R) <sub>A1,C,G,J,M</sub>	Gemüseintopf mit Suppenklößchen, Brot (V) <sub>A1,A2,A3,C,I</sub>	
23.08	Do	Hähnchenbrust mit Erbsen, <sup>Bio</sup> Kartoffeln und Kräutersoße (G) <sub>A1,G,M</sub>	::Chili con Carne:: auf <sup>Bio</sup> Reis (S/R) <sub>A1</sub>	::Gemüse-Paella:: Gemüserispfanne mit Tomatensoße (V) <sub>A1,I</sub>	
24.08	Fr	::Nudeln Napoli:: mit würziger Tomatensoße und Mais (V) <sub>A1</sub>		Belegtes Baguette mit Kräutern, Tomate und Käse (V) <sub>A1,C,G,J,M</sub>	

27.08.	Mo	Hühnersuppe, Baguette (G) <sub>A1,I</sub>	Fischnuggets mit Paprika- <sup>Bio</sup> Reis und Cocktailsoße <sub>A1,C,D,G,I,J,M</sub>	Kartoffeltaschen mit Romanesco-Gemüse, <sup>Bio</sup> Reis und roter Soße (V) <sub>A1,G,M</sub>	
28.08.	Di	Pizza mit Geflügelwürfeln (G) <sub>A1,G,M</sub>	Pizza mit Gemüse (V) <sub>A1,G,M</sub>	Gemüseschnitzel mit Kohlrabi in Rahm und <sup>Bio</sup> Kartoffeln (V) <sub>A1,C,G,I,M</sub>	
29.08.	Mi	Spaghetti Bolognese (Nudeln mit Hackfleischsoße) mit Hartkäse (R) <sub>A1,G,J,M</sub>	Minutensteak mit Zucchini-gemüse in Tomatensoße, <sup>Bio</sup> Kartoffeln (S) <sub>A1</sub>	Blumenkohl und Brokkoli überbacken mit jungem Gouda, <sup>Bio</sup> Kartoffeln und Holländischer-Soße (V) <sub>A1,C,G,J,M</sub>	
30.08.	Do	Fischfrikadelle mit <sup>Bio</sup> Kartoffeln, Brokkoli und Remoulade <sub>A1,C,D,G,J,M</sub>	Bockwurst mit Erbsen und <sup>Bio</sup> Möhren in Rahm und Kartoffelpüree (S) <sub>6,A1,G,I,J,M</sub>	Sternchen-Tomatensuppe (Tomatensuppe mit Nudeln) mit Kaiserbrötchen (V) <sub>A1,C,G,M</sub>	
31.08.	Fr	Currywurstpfanne in würziger Soße mit Kartoffelspalten (G) <sub>6,A1,I</sub>		Frühlingsrolle mit <sup>Bio</sup> Reis, Chinagemüse (Paprika, Bambus, Pilze, Weißkohl) in Süß-Sauer-Soße (V) <sub>A1,C,F,G</sub>	

**Zusatzstoffe:** 1 Konservierungsstoffe | 2 Geschwefelt | 3 Geschwärzt | 4 Gewachst | 5 Farbstoffe | 6 Phosphat | 7 Süßungsmittel | 8 enth. Phenylalanin (Aspartan) | 9 kann abführend wirken | 10 Chininhaltig | 11 Koffeinhaltig | 12 Oberflächenbehandelt mit Natamycin | 13 Antioxidationsmittel | 14 Geschmacksverstärker | 15 Zuckerarten & Süßmittel | (G) = Geflügel | (R) = Rindfleisch | (S) = Schweinefleisch | (V) = vegetarisch | \* Änderungen vorbehalten | **Allergene:** A Gluten (1-Weizen, 2-Roggen, 3-Gerste, 4-Hafer) | B Krebstiere | C Ei | D Fisch | E Erdnüsse | F Soja | G Milchprodukte | H Schalenfrüchte (5-Mandeln, 6-Haselnuss, 7-Walnuss, 8-Kaschunuss, 9-Pecanuss, 10-Paranuss, 11-Pistazien, 12-Macadamia- o. 13-Queenslandnuss) | I Sellerie | J Senf | K Sesamsamen | L Schwefeldioxid und Sulfate | M Laktose | N Lupine | O Weichtiere | Spuren von Allergenen können enthalten sein.

 ALLES GUTE ZUM SCHULSTART!