

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Salatteller <i>Vegetarisch</i>		Salatteller (Blatt- (D), Karotten- (D,H), Rettich-(B,C), und Kartoffelsalat (D,G), Tomate, Joghurtdressing (B,C,H))		Salatteller (Blatt- (D), Karotten- (D,H), Gurken-, und Kartoffelsalat (D,G), Tomate, Joghurtdressing (B,C,H))			
Menülinie 1 *	Gebratene Gnocchi (Aa,B) mit Tomatensauce (5) dazu Blattsalat mit Joghurtdressing (C,G)	Vegetarischer Erbseneintopf (mit Kartoffeln, Karotten, Lauch, Sellerie) (D) dazu Vollkornbrötchen (Aa,Ac,Ad,O)	Chickenburger (Brötchen mit paniertem Hähnchenschnitzel, Sauce, Salat und Tomate) (Aa,Ab,B,C,G) dazu Blattsalat an Joghurtdressing (C,G)	Rotbarsch (E) mit Sahnesoße (C) und Bio-Erbsen-Möhren-Gemüse			
empfohlene Beilage *				Risotto mit Zitrone, Basilikum und ger. Hartkäse (C)			
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>			Gebackener Camembert (Aa,Ab,C) mit kl. Salat (B,C,H) und Preiselbeeren dazu Baguettebrötchen	Käsespätzle mit Röstzwiebeln (Aa,B,C) und Rahmsauce (5,C,G) dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing			
Menülinie 3	Currywurst (Schwein) (D,G) mit pikanter Sauce und Fingermöhren	Lasagne (Rinderhackfleisch) (Aa,B,C,D) dazu Karottensalat (2)					
Beilagen (wahlweise)	Bunte Bio-Spirelli (Aa) Wedges (Aa)			Risotto mit Zitrone, Basilikum und ger. Hartkäse (C) Kartoffelwürfel (1,Aa)			
Dessert *	Quarkcreme (C) mit Erdbeer-Kirschgrütze	Bio-Obst	Stk.Rüblikuchen (Aa,B,C)	Joghurt (C) mit gebratenem Apfel und Haselnuss (Fb)			

*

Wir als Caterer streben eine Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Sternchen erkennbar.