



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menülinie 1</b> *	Gebratene Gnocchi (Aa,B) mit Tomatensauce dazu Blattsalat mit Joghurdressing (C,G)	Linsenbolognese (D) mit ger. Hartkäse ( C) dazu Karottensalat (2)	Rotbarsch ( E) mit Sahnesoße ( C) und Bio-Brokkoli	Chickenburger (Brötchen mit paniertem Hähnchenschnitzel, Sauce, Salat und Tomate) (Aa,Ab,B,C,G) dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing			
<b>empfohlene Beilage</b> *		Bio-Gabelspaghetti (Aa)	Risotto mit Zitrone, Basilikum und ger. Hartkäse ( C)				
<b>Menülinie 2</b> <i>Vegetarisch</i>			Gebackener Camembert (Aa,Ab,C) mit kl. Salat (B,C,H) und Preiselbeeren dazu Baguettebrötchen	Bio-Spaghetti (Aa) mit vegetarischer Bolognese (D,H) und Reibekäse ( C) dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing			
<b>Menülinie 3</b>	Currywurst (Schwein) (D,G) mit pikanter Sauce und Fingermöhren	Lasagne (Rinderhackfleisch) (Aa,B,C,D) dazu Karottensalat (2)					
<b>Beilagen (wahlweise)</b>	Bunte Bio-Spirelli (Aa)  Wedges (Aa)	Bio-Gabelspaghetti (Aa)  Reis	Risotto mit Zitrone, Basilikum und ger. Hartkäse ( C)  Salzkartoffeln				

\*

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.