



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Salatteller <i>Vegetarisch</i>		Salatteller (Blatt-, Karotten-, Rettich- (B,C), und Kartoffelsalat (G), Tomate, Joghurtdressing (C,G)		Salatteller (Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat (G), Tomate, Joghurtdressing (C,G)			
Menülinie 1 *	Gebratene Gnocchi (Aa,B) mit Tomatensauce dazu Blattsalat mit Joghurtdressing (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			
empfohlene Beilage *		Bio-Gabelspaghetti (Aa)	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	Bio-Spaghetti (Aa) mit vegetarischer Bolognese (D,H) und Reibekäse (C) 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)	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Reis	Risotto mit Zitrone, Basilikum und ger. Hartkäse (C) Salzkartoffeln				
Dessert *	Quarkcreme (C) mit Erdbeer- Kirschgrütze	Bio-Obst	Stracciatellajoghurt (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.

