



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menülinie 1 *	Fischcurry mit Karotte, Weißkohl und Bambussprossen (Seelachs und Lachs) (E) dazu Karottensalat	Vegetarische Maultaschen auf Blattspinat mit Käse überbacken (Aa,B,C,D) dazu Eisbergsalat an hausgemachtem Joghurtdressing (C,G)	Süßkartoffelragout mit Kichererbsen und grüner Paprika (C) dazu Blattsalat an Essig-Öl-Dressing (G)	Bunte Salatbowl aus Zucchini-, Paprika-, Mais- und Blattsalat mit gebratenen Putenstreifen und hausgemachtem Joghurtdressing (C,G) dazu Vollkornbrötchen (Aa,Ac,Ad,O)			
empfohlene Beilage *	Salzkartoffeln		Parboiled Reis				
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>	Gemüsecremesuppe (C) *** Pfannkuchen (Aa,B,C) mit Apfelmus (3)			Bio-Makkaroni (Aa) mit Frischkäse-Möhrensauce (C) dazu Blattsalat an Joghurtdressing (C,G)			
Menülinie 3		Putenrahm-geschnetzeltes (5,C) dazu Bohnen	Chickensburger (Brötchen mit paniertem Hähnchenschnitzel, Sauce, Salat und Tomate) (Aa,Ab,B,C,G)				
Beilagen (wahlweise)	Bio-Gabelspaghetti (Aa)	Kartoffelgratin (B,C)	Knöpfe (Aa,B)				
	Salzkartoffeln	Bio-Penne (Aa)	Parboiled Reis				

*

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.

