



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Salatteller <i>Vegetarisch</i>		Salatteller (Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat (G), Tomate, Joghurdressing (C,G)		Salatteller (Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat (G), Tomate, Joghurdressing (C,G)			
Menülinie 1 *		Vegetarische Maultaschen auf Blattspinat mit Käse überbacken (Aa,B,C,D) dazu Eisbergsalat an hausgemachtem Joghurdressing (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 Joghurdressing (C,G) dazu Vollkornbrötchen (Aa,Ac,Ad,O)			
empfohlene Beilage *			Parboiled Reis				
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>				Bio-Makkaroni (Aa) mit Frischkäse-Möhrensauce (C) dazu Blattsalat an Joghurdressing (C,G)			
Menülinie 3		Putenrahm-geschnetztes (5,C) dazu Bohnen	Chickenburger (Brötchen mit paniertem Hähnchenschnitzel, Sauce, Salat und Tomate) (Aa,Ab,B,C,G)				
Beilagen (wahlweise)		Kartoffelgratin (B,C) Bio-Penne (Aa)	Knöpfle (Aa,B) Parboiled Reis				
Dessert *		Fruchtiger Beerenjoghurt (Johannis-, Him-, Brom-, Heidelbeeren) (C) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Bio-Vanillemilchpudding (C)	Bio-Erdbeerjoghurt (C)			

* 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.