



"Oktoberfestwoche"

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Salatteller <i>Vegetarisch</i>		Salatteller (Blatt-, Karotten-, Rettich- (B,C), und Kartoffelsalat (G), Tomate, Joghurdressing (C,G)		Salatteller (Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat (G), Tomate, Joghurdressing (C,G)			
Menülinie 1 *	Bayrische Kartoffel-Kürbis- Pfanne (C) dazu Eisbergsalat mit Joghurdressing (C,G)	Semmelknödel (Aa, B) mit Rahmschwammerl (Champignons) (C) dazu Rettichsalat (B,D,Aa)	Rotbarsch in Schnittlauchsauce (Aa,C,E) dazu Blattsalat an Essig-Öl- Dressing (G)	Veg. Oktoberfest-pfanne mit Schupf-nudeln (Aa,B), Gemüse (Staudensellerie, Karotte, Pastinake, Rote Bete, Bohne), Käse (C) dazu Paprika-Mais-Salat (D,H)			
empfohlene Beilage *			Petersilienkartoffeln				
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>			Allgäuer Käsespätzle mit frischem Bergkäse (Aa,C,B) und Schmelzzwiebeln dazu Blattsalat an Essig-Öl- Dressing (G)				
Menülinie 3	Fleischbällchen (Rind) (Aa,B,C) in Tomatensauce dazu Sommergemüse	Paniertes Schnitzel (Schwein) (Aa) mit Rahmsauce (5,C) dazu Bio- Brokkoli		Rostbratwürstchen (Schwein) (D,G) mit Bratensauce (5,G) und Bio- Kohlrabigemüse			
Beilagen (wahlweise)	Bio-Bandnudeln (Aa) Kartoffelgratin (B,C)	Kartoffelwürfel (1,Aa) Spätzle (Aa,B)	Petersilienkartoffeln Bio-Gabelspaghetti (Aa)	Bio-Penne (Aa) Kartoffelpüree (C)			
Dessert *	Grießbrei (Aa,C) mit Roter Grütze (Sauerkirschen, Him- und Erdbeeren)	Pfirsichquark (C)	Vanillejoghurt (C)	Bio-Obst			

* 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.