

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Hauptmenü DGE Qualitätsstandard 	Vollkornnudeln (GL1) mit Gemüse Soße (MP) und Käse (MP)	Ratatouille Gemüse (SL) mit Kartoffeln	Hähnchen Oberkeule mit Langkornreis und Kohlrabi in Soße (MP)	Fischfrikadellen (Fi, GL1) mit Kartoffelstampf (MP) und Coleslaw (MP)	Kichererbsen Gemüse-Eintopf (SL) mit Vollkorn Brot (GL1)
	Knabbergemüse (Gurke, Paprika, Karotte) und Obst	Knabbergemüse (Gurke, Paprika, Karotte) und Obst	Knabbergemüse (Gurke, Paprika, Karotte) und Obst	Knabbergemüse (Gurke, Paprika, Karotte) und Obst	Knabbergemüse (Gurke, Paprika, Karotte) Nachtsch: Banana Joghurt (MP)
Vegetarisches Menü	Vollkornnudeln (GL1) mit Gemüse Soße (MP) und Käse (MP)	Ratatouille Gemüse (SL) mit Kartoffeln	Chili sin Carne mit Langkornreis	Vegane Bratwurst mit Kartoffelstampf (MP) und Coleslaw (MP)	Kichererbsen Gemüse-Eintopf (SL) mit Vollkorn Brot (GL1)
	Knabbergemüse (Gurke, Paprika, Karotte) und Obst	Knabbergemüse (Gurke, Paprika, Karotte) und Obst	Knabbergemüse (Gurke, Paprika, Karotte) und Obst	Knabbergemüse (Gurke, Paprika, Karotte) und Obst	Knabbergemüse (Gurke, Paprika, Karotte) Nachtsch: Banana Joghurt (MP)
Chefs Menü	Weizennudeln (GL1) mit Tomatensoße (SL)	Ratatouille Gemüse (SL) mit Kartoffeln	Kartoffelpuffer (GL1) mit Apfelmus	Fischfrikadellen (Fi, GL1) mit Kartoffelstampf (MP) und Coleslaw (MP)	Gemüse Suppe (SL) mit Baguette (GL1)

Die Angaben hinter den Speisen dienen der Information bzgl. eventueller Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien

Ei: Eier **GL:** Glutenhaltiges Getreide, 1Weizen, 2Roggen, 3Gerste, 4Hafer, 5Dinkel, 6Kamut oder Hybridstämme **K:** Krustentiere **MP:** Milchprodukte und Milch mit Lactose, **NÜ:** Schalenfrüchte (Nüsse) 1Mandeln, 2Haselnüsse, 3Walnüsse, 4Cashew, 5Pecanüsse, 6Paranüsse, 7Pistazien, 8Macadamia **Erd:** Erdnüsse **SJ:** Soja Produkte **SL:** Sellerie **SEM:** Sesam **SF:** Senf **LU:** Lupinen **Fi:** Fisch **WE:** Weichtiere **Sdio:** Schwefeldioxid und Sulphite