

**Montag**

**Dienstag**

**Mittwoch**

**Donnerstag**

**Freitag**

50

Bio-Polente Schnitte paniert (e;g1;l) mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s) dazu Kartoffelpüree (l) und Krautsalat (2,6)



Vegetarisch



Vollkorn

Eieromelette (e;l) (5) mit Bio-Kartoffeln und Rahmspinat (c;g3;l;s)

67

Bio-Äpfel (nach Verfügbarkeit)



Dessert

36

3 Stk. vegetarische Medaillons (Soja) in Paprikasauce (b;c;e;g1,3;s) dazu Bio-Reis und Chinakohlsalat an Sauerrahmdressing (c;l)

4 Stk. Cevapcici (Pute) (c;e;g1;l) mit Paprikasauce (c;g1,3;l;s) dazu Bio-Reis und Chinakohlsalat an Sauerrahmdressing (c;l)

82

Schokopudding (l)

35

Vegetarischer Chilitopf mit Soja (Mais, Kidneybohnen und Paprika) (b;c;g1;s) dazu Vollkorndnudeln (g1;s) und Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c;l)

"Pfälzer" Kartoffel-Karotteneintopf (stückig) (c;s) mit einer Dampfnudel (e;g1;l) und Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c;l)

81

Apfelmus (2)

47

"Pierogi Ruski" gefüllte Nudelteigtaschen (Kartoffeln und Quark) (e;g1;l;s) dazu Sauerrahm-Dip (l) und Endiviensalat an Vinaigrette Dressing (c)

Spaghetti (g1;s) mit Tomaten-Thunfischsauce (c;f;s) und Endiviensalat an Vinaigrette Dressing (c)

72

Puddingdessert "Vanille" (l) (5) mit Schokosauce (l)

*Änderungen vorbehalten*

\*Bei Desserts im Becher sind die Inhaltsstoffe und Allergene von den Einzelverpackungen zu entnehmen.



Bio-Zertifiziert  
DE-ÖKO-006  
Kontrollstelle



VDSIC Verband  
deutscher Schul-  
und Kantinebetreiber e.V.



BIOSCIENTIA  
LABOR KARLSRUHE