

**Montag**

**Dienstag**

**Mittwoch**

**Donnerstag**

**Freitag**



Vegetarisch

Kartoffel-Gnocchi (e) gebraten mit Kräutersauce (c;!;s) dazu geriebener Käse (!) und Blattsalat der Saison (c;!)



Vollkorn

Erbseintopf (c;s) mit einem Vollkornbrötchen (d;g1,2,3,5;h) dazu Rohkost "Tomate"



Dessert

Bio-Apfel (nach Verfügbarkeit)

Grünkernragout (Blumenkohl, Broccoli und Karotten) (c;e;g3,5;!;s) mit Bio-Reis

1 Stk. Putenwiener (c;s) mit buntem Nudelsalat (c;e;g1;!;l) dazu ein Vollkornbrötchen (d;g1,2,3,5;h)

Grießpudding mit rotem Früchtemark (g1;!)

Hausgemachter Kartoffel-Karottenstampf (c;!;s) dazu vegetarisches Haschee (Soja) (b;c;g1,3;s) mit Salat von der Bio-Möhre (2)

Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC) (f;g1) mit weisser Sauce (c;e;g3;!;s) dazu Bio-Kartoffeln und Salat von der Bio-Möhre (2)

Frisches Obst der Saison

"Tortellini" mit Tomate und Mozzarella gefüllt (e;g1;!;s) dazu Tomatensauce (c;s;m) mit Blattsalat der Saison (c)

Chilitopf vegetarisch (Soja, Mais, Kidneybohnen und Papirka) (b;c;g1;m;s) dazu Vollkornnudeln (g1;s) mit Blattsalat der Saison (c)

Hausgemachtes Quarkdessert "Banane" (!)

Änderungen vorbehalten

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



Bio-Zertifiziert  
DE-ÖKO-006  
Kontrollstelle



VDSKC Verband  
deutscher Schul-  
und Kassenärzte e.V.



BIOSCIENTIA  
LABOR KARLSRUHE