

Wir setzen uns für mehr bioregionale Lebensmittel in der Schulverpflegung ein.

Spaghetti (a,a1) mit
veganen Hackbällchen
(a,f,a1,a3) in
Tomatensauce

MENÜ 1

Knoblauch Vollkorn-
Spaghetti (a,c,a1) mit
Ananas, Tomaten und
Kresse

MENÜ 2

Frischobstauswahl

DESSERT

Folgende Zutaten und Erzeugnisse sind heute in Bio-Qualität:

Spaghetti, Linsen, Bohnen, Sellerie, Zwiebel, Tomatenmark, Knoblauch, Orangen,
Gurke, Paprika, Karotte



DE-ÖKO-039

Wir setzen uns für mehr bioregionale Lebensmittel in der Schulverpflegung ein.

Kibbeling vom Seelachs
(a,d,a1) dazu
Cocktailsauce mit
Sauerrahm (g) und
Kartoffeln

MENÜ 1

Spinatstrudel (a,g,a1) mit
Cocktailsauce (g)
dazu Mischsalat mit
French-Dressing (Joghurt-
Senf) (g,j)

MENÜ 2

Quark-Vanille-Creme (g)

DESSERT

Folgende Zutaten und Erzeugnisse sind heute in Bio-Qualität:

Kartoffeln, Eisbergsalat, Möhren, Mais, Quark, Joghurt, Rapsöl, Apfelessig



DE-ÖKO-039

Wir setzen uns für mehr bioregionale Lebensmittel in der Schulverpflegung ein.

Putengulasch in
Rahmsauce
dazu Erbsen und Reis

MENÜ 1

Linsen-Puffer (a,a1) mit
Vollkornreis in einer Koko
s-Bananen-Curry-Sauce
(g)

MENÜ 2

Frischobstauswahl

DESSERT

Folgende Zutaten und Erzeugnisse sind heute in Bio-Qualität:

Putenfleisch, Zwiebel, Tomatenmark, Erbsen, Reis, Linsen, Apfel



DE-ÖKO-039

Wir setzen uns für mehr bioregionale Lebensmittel in der Schulverpflegung ein.

Gnocchi mit Tomaten-
Bolognese

MENÜ 1

Makkaroni mit
Käsesauce (g) und
Brokkoli
dazu Rote-Beete-Salat

MENÜ 2

Schokoladenpudding (g)

DESSERT

Folgende Zutaten und Erzeugnisse sind heute in Bio-Qualität:



DE-ÖKO-039

Wir setzen uns für mehr bioregionale Lebensmittel in der Schulverpflegung ein.

Milchreis (g) mit
Apfelmus

MENÜ 1

Gemüselasagne
(a,g,i,a1) mit Zucchini
und Mais

MENÜ 2

Frischobstauswahl

DESSERT

Folgende Zutaten und Erzeugnisse sind heute in Bio-Qualität:

Hartweizengries, Milch, Zucker, Zimt



DE-ÖKO-039