

Täglich können sich Schulen bzw. Schüler/innen selbst das gewünschte Mittagessen-Menü zusammenstellen für 3,25 € pro Grundschüler/in bzw. 3,50 € pro Oberschüler/in. Je nach Schule stehen als "Tellergericht" oder als "Schüsselessen" für Gruppen bis zu 2 Hauptkomponenten, 2 Gemüsekomponenten, 3 Stärkebeilagen, 1 Soße / Dip und ein wechselndes Angebot am FRISCHE-BÜFFET (Vor- bzw. Nachspeise) zur Auswahl. Als kostenloses Getränk wird Trinkwasser gereicht.

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

04. bis 08. September 2017 (Kalenderwoche 36)

HAUPT-KOMPONENTE 1
HAUPT-KOMPONENTE 2
GEMÜSE 1
GEMÜSE 2
STÄRKEBELEG 1
STÄRKEBELEG 2
STÄRKEBELEG 3
SOÛSE / DIP
FRISCHE-BÜFFET

MONTAG (Fleisch)	DIENSTAG	MITTWOCH (Fisch)	DONNERSTAG	FREITAG (Fleisch)
Geschnetzeltes vom Rind (Bio,R,a,i)	Soja-Gemüse-Bolognese (f,a,i)	Backfisch (Seelachs) (F,a,d)	Tomaten-fruchtsoße (a,i)	Hähnchenkeule (G,i)
Zucchini-Tomaten-Pfanne (Bio)	vegetarische Gemüse-Nuggets (a,i,g)	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte (a,c,g)	Champignon-Tasche (a,c,g)	Broccoli-Nuss-Ecke (a,e,g,i)
grüne Bohnen (Bio)	Limsgemüse	Mais-Tomatengemüse (Bio)	Broccoli (Bio)	Wok-Gemüse (Bio)
Möhren und Erbsen (Bio)	Pfannengemüse (Bio)	Karottenscheiben (Bio)	Auberginengemüse (Bio)	Blumenkohl (Bio)
Eierspätzle (Bio,a,c,g)	Spaghetti (Bio,a)	Vollkornspirelli (a)	grüne Nudeln (Bio,a)	kurze Makkaroni (Bio,a)
Petersilienkartoffeln (Bio)	Backkartoffeln (Bio)	Kartoffelschnee (Bio,g)	Salzkartoffeln (Bio)	Kartoffelknödel (g,i)
Vollkornreis	Tomatenreis (Bio)	Erbsenreis (Bio)	Basmatireis	Butterreis (Bio,g)
Paprikarahmsoße (a,g,i)	Tomaten-Dip (Bio,a)	Kräutersoße (a,g,i)	Joghurt-Kräuterdip (g)	Bärlauchsoße (a,g,i)
Ananas Fruchtjoghurt (g)	Gurkenstücke Schokopudding mit Vanillesauce (g)	Clementine Apfel-Möhrensalat	Kohlrabisticks Gurken-Dill-Salat	Apfel Tomatensalat

11. bis 15. September 2017 (Kalenderwoche 37)

HAUPT-KOMPONENTE 1
HAUPT-KOMPONENTE 2
GEMÜSE 1
GEMÜSE 2
STÄRKEBELEG 1
STÄRKEBELEG 2
STÄRKEBELEG 3
SOÛSE / DIP
FRISCHE-BÜFFET

MONTAG (Fleisch)	DIENSTAG	MITTWOCH (Fisch)	DONNERSTAG	FREITAG (Fleisch)
Hähnchen-Curry (G,a,f,g)	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse (a,g,i)	gebackenes Schollenfilet (F,a,d)	gefüllte vegetarische Paprikaschote (a,c,i)	Hühnerfrikassee (G,a,g,i)
Gemüsebratling (a,g)	Falafel-Bällchen (a,f)	Milchreis (g)	Gemüse-Curry mit Ananas (a,g,e)	Spinat-Lasagne (a,g,i)
Champignons (Bio)	Ratatouille (Bio)	Mandel-Broccoli (Bio,e)	Blumenkohl m. Kräuterkruste (Bio)	Bayrischkraut (Bio)
Babymöhren (Bio)	Paprikagemüse (Bio)	Schwarzwurzelgemüse (Bio)	gebratene Zuchinscheiben (Bio)	Kohlrabigemüse (Bio)
Schmetterlingsnudeln (Bio,a)	Vollkornnudeln (Bio,a)	Schupfnudeln (Bio,a,c,g)	Farfalle (Bio,a)	Knöpfle (a,c,g)
Kartoffelbrei (Bio,a,g)	Kartoffelecken (Bio)	Salzkartoffeln (Bio)	Béchamelkartoffeln (Bio,g)	Kartoffelpüree (Bio,g)
Zucchinireis (Bio)	Gemüsebulgur (a)	Vollkornreis	Ricy / Zartweizen (a)	Naturreis (Bio)
Kräutersoße (a,g,i)	Quark-Kräuterdip (g,i)	Dillsoße (a,g,i)	Tomatensoße (a,g)	Bratensoße (a,g)
Banane Krautsalat	gemischte Gemügesticks Wackelpudding (g)	Apfelmus Kürbiscremesuppe (g)	Birne Blattsalat mit Joghurdressing (g)	Karottensticks Vanillequark (g)

18 bis 22. September 2017 (Kalenderwoche 38)

HAUPT-KOMPONENTE 1
HAUPT-KOMPONENTE 2
GEMÜSE 1
GEMÜSE 2
STÄRKEBELEG 1
STÄRKEBELEG 2
STÄRKEBELEG 3
SOÛSE / DIP
FRISCHE-BÜFFET

MONTAG (Fleisch)	DIENSTAG	MITTWOCH (Fisch)	DONNERSTAG	FREITAG (Fleisch)
Rostbratwurst (G,a,i,e)	Kräuterquark (a,g)	Fischstäbchen (Seelachs) (F,a,d)	Burritos gefüllt mit Paprika-Mais-Tomate (a,g)	Kesselgulasch (R,a,i)
Blumenkohl-Käse-Bratling (a,c)	Möhren-Kartoffel-Eintopf (a,i)	Sojagyros mit Zwiebeln und Tzatziki (f,i)	mexikanische Bohnen-Pfanne (a,g)	asiatische Frühlingsrolle (a,g)
Fingermöhren (Bio)	Broccoli (Bio)	Auberginen-Tomaten (Bio,a)	Wirsinggemüse	Rotkohl (Bio)
Balkangemüse (Erbsen,Mais,Paprika)	Bohngengemüse	Blattspinat (Bio,a,g)	Baked Beans (a,i)	Porreegemüse (Bio)
Fussili (Bio,a)	Vollkornröhrennudeln (Bio,a)	Bandnudeln (Bio,a)	Tortillas (a)	Gabelspaghetti (Bio,a)
Bratkartoffeln (Bio)	Petersilienkartoffeln (Bio)	Kartoffelbrei (Bio,g)	Rosmarinkartoffeln (Bio)	Salzkartoffeln (Bio)
Erbsenreis (Bio)	Butterreis (Bio,g)	Tomaten-Vollkornreis (Bio)	Bulgur (a)	Semmelknödel (a,c,g,i)
Curry-Tomatensoße (a,g,i)	Käsesoße (a,g)	Bärlauchsoße (a,g,i)	Tomatendip (a,i)	Süß-Sauer-Dip (a,f,i)
Paprikasticks Obstsalat	Apfel Rote Grütze m. Vanillesauce (g)	Kohlrabisticks Karottensalat	Gurkenstücke Bohnensalat	Melone Pfirsichkompott

25. bis 29. September 2017 (Kalenderwoche 39)

HAUPT-KOMPONENTE 1
HAUPT-KOMPONENTE 2
GEMÜSE 1
GEMÜSE 2
STÄRKEBELEG 1
STÄRKEBELEG 2
STÄRKEBELEG 3
SOÛSE / DIP
FRISCHE-BÜFFET

MONTAG (Fleisch)	DIENSTAG	MITTWOCH (Fisch)	DONNERSTAG	FREITAG (Fleisch)
Rinderhackragout "Bolognese Art" (R,a,i)	Gemüsetasche in Dino-Form (a,g)	Seelachsfilet überbacken mit Kräuterkruste (F,a,d,i)	asiatische Knusperschnitte (a,c,f,g,k)	Hähnchen-Nuggets (G,a,c,g)
Polenta-Taschen mit Ratatouille (a,i)	Kartoffel-Champignon-Pfanne (a,g,i)	Grießbrei (g)	Gemüse-Mango-Curry (a,g)	Spinat-Medaillon (a,c,f,g,k)
Tomaten-Broccoligemüse (Bio)	Rosenkohl (Bio)	Blumenkohl (Bio)	Wok-Gemüse (Bio)	Romanesco (Bio)
Zucchini (Bio)	Juliennegemüse (Bio)	Erbsen-Möhren-Gemüse (Bio)	glasierte Karottenstifte (Bio)	gemischtes Gemüse (Bio)
Spaghetti (Bio,a)	bunte Nudeln (Bio,a)	Bandnudeln (Bio,a)	Mie-Nudeln (a)	Röhrennudeln / Penne (Bio,a)
Kroketten (a)	Kartoffelecken (Bio)	Kräuterkartoffeln (Bio)	Möhren-Kartoffelpüree (Bio,g)	Salzkartoffeln (Bio)
Djuvec-Reis (Bio)	Vollkornreis	Gemüserreis (Bio)	Naturreis (Bio)	Zucchinireis (Bio)
Kräutersoße (a,g,i)	Tomatenfruchtsoße (a)	Zitronen-Soße (a,g,i)	Süß-Sauer-Dip (a,f,i)	Zwiebelsoße (a,g,i)
Ananas Erdbeerrjoghurt (g)	Mandarine Gurkensalat	Möhrensuppe Kirschkompott	Kiwi Salat mit Kräuterdressing (g)	Birne Berenquarkspeise (g)

Änderungen im Speiseplan vorbehalten!		Vegetarisch	Fleisch	Fisch	Bio = Bio-Lebensmittel
Allergen-Kennzeichnung					
a = Glutenhaltige Getreide (-Erzeugnisse)	f = Soja (-Erzeugnisse)	g = Milch (-Erzeugnisse, einschl. Laktose)	j = Senf (-Erzeugnisse)	k = Sesam (-Erzeugnisse)	l = Schwefeldioxid, Sulfite
c = Eier (-Erzeugnisse)	d = Fisch (-Erzeugnisse)	e = Erdnüsse (-Erzeugnisse)	h = Schalenfrüchte (>10mg/kg)	m = Lupinen (-Erzeugnisse)	
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe					
1 = mit Farbstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 8 = mit Phosphat					
Lebensmittelinhaltsstoffe					
G = Geflügel R = Rindfleisch S = Schweinefleisch L = Lamm F = Fisch					

