

W E E K L Y M E N U

from 09.03.2026 to 13.03.2026

varied salad buffet each day

	Menu 1	Menu 2
Monday	Gnocchi ^(C) mit Tomaten-Gemüseragout (Zucchini, Paprika, Zwiebel) Stracciatella-Joghurt ^(G) Beilagensalat 	Gemüse-Kartoffelauflauf (Karotte, Blumenkohl, Broccoli) mit Käse überbacken ^(G) Stracciatella-Joghurt ^(G)
Tuesday	Hähnchengeschnetzeltes mit fruchtiger Currysauce ^(A;a1;G) dazu Kräuterreis (Vollkorn) Apfel 	Gemüseragout (Paprika, Lauch, Weißkohl, Karotten) mit fruchtiger Currysauce ^(A;a1;G;F) dazu Salzkartoffeln Apfel
Wednesday	Pfannkuchen ^(A;a1) mit Vanillesauce ^(G) dazu Zimt und Zucker Kirsch-Zimt-Quarkspeise ^(G) Beilagensalat 	Vegetarisches Schnitzel ^(A;a1;C) mit Erbsen-Möhrengemüse dazu Salzkartoffel Kirsch-Zimt-Quarkspeise ^(G)
Thursday	Kartoffel-Cremesuppe mit Karotten, Erbsen und Sellerie dazu Croutons ^(A;a1) Banane 	Nudeln (Penne) ^(A;a1;) mit Schinken-Sahnesauce ^(G;2;3;15) (Schwein) Banane
Friday	Lachs-Kartoffel-Auflauf (Wildlachs) ^(D;G) mit Erbsen-Möhren Gemüse ^(G) Mandarine 	Sojanuggets ^(A;a1;F) mit Kaisergemüse ^(G) dazu Reis Mandarine

Please notice indication of ingredients in case of food allergies or intolerances. We use iodized table salt. Subject to change without prior notice.



with this logo labeled dishes are prepared according to DGE quality standard for the lunch provision in schools and are certified by *Deutsche Gesellschaft für Ernährung* (DGE) e.V. The daily changing salad bar is a further offer in addition to the menus.

