

W E E K L Y M E N U

from **05.10.2026** to **09.10.2026**

varied salad buffet each day

	Menu 1	Menu 2
Monday	Gnocchi ^(C) mit Tomaten-Gemüseragout (Zucchini, Paprika, Zwiebel) Stracciatella-Joghurt ^(G) Beilagensalat 	Kürbis-Kartoffelauflauf mit Käse überbacken ^(G) Stracciatella-Joghurt ^(G)
Tuesday	Hähnchengeschnetzeltes mit fruchtiger Currysauce ^(A;a1;G;) dazu Kräuterreis (Vollkorn) Apfel 	Gemüselasagne (Paprika, Erbsen, Karotten) mit fruchtiger Tomatensauce ^(A;a1;G;F) mit Käse überbacken Apfel
Wednesday	Pfannkuchen ^(A;a1) mit Vanillesauce ^(G) dazu Zimt und Zucker Banane 	Vegetarisches Schnitzel ^(A;a1;C) mit Kürbis-Zwiebelgemüse in Rahm ^(G) dazu Salzkartoffeln Banane
Thursday	Kürbis-Cremesuppe mit Kartoffeln dazu Croutons ^(A;a1) Kirsch-Quarkspeise ^(G) Beilagensalat 	Nudeln (Penne) ^(A;a1;) mit Schinken-Sahnesauce ^(G;2;3;15) (Schwein) Kirsch-Quarkspeise ^(G)
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.

