






# W E E K L Y M E N U

from 06.10.2025 to 10.10.2025

varied salad buffet each day

	Menu 1	Menu 2
Monday	Vollkorn-Nudelpfanne mit Pesto Rosso <sup>(A;a1;)</sup> (Tomatenpesto) und Sonnenblumenkernen dazu geriebener Hartkäse <sup>(G)</sup> Banane, Beilagensalat 	Gemüseschnitzel <sup>(A;a1)</sup> mit mit Kräutersauce <sup>(A;a1;G)</sup> , Broccoli und Reis Banane
Tuesday	Gemüsepfanne (Broccoli, Mais, Paprika, Tomate, Kidneybohnen) mit Kartoffel Wedges und Sour Creme <sup>(G)</sup> Waldfrucht-Quark <sup>(G)</sup> 	Hackbällchen Toskana (Geflügel) <sup>(A;a1;C;G)</sup> mit Tomatensauce und Mozzarella überbacken dazu Kartoffeln Waldfrucht-Quark <sup>(G)</sup>
Wednesday	Frikadelle (Geflügel) mit Erbsen in Rahm <sup>(G)</sup> dazu Salzkartoffeln Apfel oder Kiwi 	Hefekloß <sup>(A;a1;C;G)</sup> mit Vanillesauce <sup>(G)</sup> dazu Zimt und Zucker Apfel oder Kiwi
Thursday	Sojageschnetzeltes mit Zaziki <sup>(G)</sup> dazu Djuvec-Gemüse-Reis (Tomate, Paprika, Mais, Zwiebel) Himbeer Joghurt <sup>(G)</sup> Beilagensalat 	Putengyros mit Zaziki <sup>(G)</sup> dazu Djuvec-Gemüse-Reis (Tomate, Paprika, Mais, Zwiebeln) Himbeer Joghurt <sup>(G)</sup>
Friday	Wildlachs in Sahnesauce <sup>(G)</sup> mit Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln Birne 	Nudeln (Farfalle) <sup>(A;a1;)</sup> mit Tomatencremésauce <sup>(G)</sup> Birne

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.

