






W E E K L Y M E N U

from 31.03.2025 to 04.04.2024

varied salad buffet each day

	Menu 1	Menu 2
Monday	"Mac ´ N ´ Cheese" ^(A;a1) Makkaroni mit Käse-Sauce überbacken ^(G) Apfel, Beilagensalat 	Ofenkartoffel mit gemischtem Salat Kräuterquark ^(G) Apfel
Tuesday	Italienische Maissuppe mit Tomate ^(G) dazu Vollkorn-Brot ^(A;a1) Banane 	Italienische Maissuppe mit Hackfleisch (Rind) dazu Baguette oder Vollkorn-Brot ^(A;a1) Banane
Wednesday	Fleischkäse ^(2;3;8;15) mit Erbsen in Sauce ^(A;a1;G) dazu Kartoffelpüree ^(G) Orangen-Quarkspeise ^(G) 	Vegetarische Lasagne mit Erbsen, Möhren, Paprika, Tomate und Käse überbacken ^(G) Orangen-Quarkspeise ^(G)
Thursday	Milchreis ^(G) mit Heißen Kirschen, dazu Zimt und Zucker Apfelmus ⁽³⁾ ,Beilagensalat 	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt ^(G) dazu Broccoli und Hollandaisesauce ^(C;G) Apfelmus ⁽³⁾
Friday	Backfisch (Seelachs) ^(A;a1) mit Backkartoffeln und Remouladensauce ^(C;G;J;) Birne, Beilagensalat 	Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Gouda überbacken ^(G) 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.

