



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	Geschnetzeltes (Rind) mit grünen Bohnen und parboiled Reis (A,S)	Wildlachs mit cremigen Blattspinat überbacken, dazu Salzkartoffeln (A,F,M)	Tag der Schulverpflegung 2026: Chili sind carne mit Sour Cream, dazu Vollkornreis und Fladenbrot (A,M)	Chicken Nuggets mit hausgemachter Ketchupsoße, dazu Gemüse der Saison und Röstkartoffeln (A,E)	Nudelpfanne mit gebratenem Gemüse, dazu Kräutersoße und Käse (A,M)
Veggi-Menü	Geschnetzeltes (Soja) in heller Rahmsoße mit Wirsing und Herzoginkartoffeln (A,D,M,S)	2 Eier in leichter Senfsoße mit Erbsen-Möhren-Gemüse und Petersilienkartoffeln (A,E,K,M)	Tag der Schulverpflegung 2026: Chili sind carne mit Sour Cream, dazu Vollkornreis und Fladenbrot (A,M)	Veggi Nuggets mit hausgemachter Ketchupsoße, Gemüse der Saison und parboiled Reis (A,D,E)	Vollkornnudelauflauf mit Kürbisgemüse und Tomatensoße (A,E,M)
Buffet	TAGESGERICHT und weitere, abwechslungsreiche Gemüse- und Sättigungsbeilagen am warmen Buffet				
Salat	Vielfältige Auswahl an Salaten, Knabbergemüse und Dressings am Salatbuffet				
Dessert	Frisches Obst der Saison	Vanillejoghurt mit Knusperflakes (A,M)	Frisches Obst der Saison	Schokoladenpudding mit Vanillesoße (A,M,N)	Frisches Obst der Saison

DE-ÖKO-039

ALRAUNE IST BIO-ZERTIFIZIERT

Kartoffeln, Reis, Bulgur, Couscous, Nudeln, Äpfel, Erbsen, Milch, Quark und Joghurt sind bei uns in **Bio-Qualität**
allergenfreie Produkte sind konventionell hergestellt



Allergene: A = Gluten, B = Krebstiere, C = Erdnüsse, D = Soja, E = Ei, F = Fisch, H = Sesam, K = Senf, M = Laktose/Milcheiweiß, N = Schalenfrüchte, O = Sulfid/Schwefeldioxid, P = Lupine, S = Sellerie, T = Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmitteln, 10 = mit Phenylalanin