01.05. bis 02.06.2023

Woche vom - bis	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01. - 05.05.	**Feiertag**	Hühnerfrikassee (Bio-Gemüse) mit Vollkornreis (15,19); Bio-Paprikasticks (V); Bio-Obst (V)	Hähnchenschnitzel mit Brokkoli in Rahmsoße und Bio-Kartoffeln (15,19,20,26); Bio-Tomatenecken (V); Aprikosenquark (F,15,19)	Blattspinat-Kartoffel-Auflauf (Bio-Kartoffeln, -Spinat) mit Paprikasoße (Bio-Gemüse) (F,15,19); Möhrensalaat mit Apfel (Bio-Möhren, -Apfel) (V); Bio-Obst (V)	vegetarische Tortellini mit Käsesoße (F,15,19,20,31); Gurkensalat (Bio-Gurke) und Kerne (V); Beerengrütze (Bio-Beeren) (F,15,19)
08. - 12.05.	Frühlingsgemüse (Bio-Gemüse) in grüner Pesto-rahmsoße und Nudeln (Bio-Nudeln) (F,15,19,20); Gurkensalat (Bio-Gurke) (V); Schokoladenpudding (F,15,19)	Tomatensoße mit Bio-Vollkornnudeln und griebenem Gouda (F,11,15,19,20,22); Krautsalat (Bio-Weißkraut) (V); Bio-Obst (V)	Wurstragout (Geflügel-wurst), Bio-Nudeln (11,14,20); Bio-Gemüsemix (V); Bananenquark (Bio-Banane) (F,15,19)	Karottencremesuppe (Bio-Karotten) (V,12); Milchreis mit Apfelkompott (Bio-Apfel) (F,15,19)	MSC-Backfisch mit Rahm-erbsen (Bio-Erbsen) und Bio-Kartoffeln (20,23,27,31); Möhrensalat mit Apfel (Bio-Möhren, -Apfel) (V); Orangencreme (Bio-Orangensaft) (F,15,19)
15. - 19.05.	Hähnchenschnitzel mit Champignonsoße, Röstitaler (2,15,19,20,26); Bio-Gurke (V); Mandelpudding (F,15,19)	Buntes Ofen-Kartoffel-Gemüse (Bio-Kartoffeln, -Gemüse) mit Schnittlauch-dip (F,15,19); Paprika-Mais-Salat (Bio-Mais) und Kerne (V); Bio-Obst (V)	Rindergulasch (Bio-Fleisch) mit Kohlrabigemüse (Bio-Gemüse) und Kartoffel-klößen (R,12,18); Bio-Möhren (V); Joghurt mit Orange (Bio-Orangensaft)(F,15,19)	**Feiertag**	**schulfrei**
22. - 26.05.	Bio-Gnocchi mit Spinat-Frischkäse-Soße (F,15,19,20); Gurkensalat (Bio-Gurken) (V); Schokoladenpudding (F,15,19)	Hähnchengeschnetzeltes in Paprika-Tomaten-Soße, Vollkornnudeln (Bio-Paprika und -Nudeln) (11,20); Bio-Tomaten (V); Bio-Obst (V)	Hackbällchen (Bio-Geflügel) "Königsberger Art" mit Kapernsoße und Bio-Salzkartoffeln (15,19,20,31); Bio-Möhren (V); Birnenkaltschale (Bio-Birnen) (V)	Gemüse-Kartoffel-Gratin mit Paprikasoße (Bio-Gemüse) (F,15,19,31); Bio-Kopfsalat mit Joghurtdressing und Kernen (F,15,19); Bio-Obst (V)	MSC-Fischstäbchen mit Schnittlauchsoße, Bio-Kartoffeln (15,19,20,27); Bio-Paprika, gemischt (V); Rote Grütze (Bio-Beeren) mit Vanillesoße (F,15,19)
29. - 02.06.	**Feiertag**	Eierragout mit Bio-Mischgemüse und Bio-Kartoffeln (F,15,19,31); Bio-Gemüsemix (V); Bio-Obst (V)	Rinderbolognese (Bio-Fleisch und -Gemüse) mit Bio-Vollkornnudeln und geriebenem Hartkäse (R,11,15,19,20); Bio-Gurke (V); Beerenjoghurt (Bio-Beeren) (F,15,19)	**kein Mittagessen!** Am Kindertag gibt es ein selbst gestaltetes Buffet.	Hähnchenkeule, Risoleekartoffeln (Bio) und Tomatensoße (11); Möhrenrohkostsalat (V); Birnenquark (Bio-Birnen) (F,15,19)

Marktbedingte Änderungen vorbehalten.
Kennzeichnung gemäß der neuen Lebensmittel-Informationsverordnung der EU (siehe Legende),
Alle in den Gerichten verwendete Milch und Sahne sind aus zertifizierter biologischer Herkunft!