

Zu Eurer Info - Für die Internate und in der Mensa stehen Euch Obst und ausreichend Trinkwasser zur Verfügung

14.09.2026 bis 17.09.2026	Montag 14.09.2026	Dienstag 15.09.2026	Mittwoch 16.09.2026	Donnerstag 17.09.2026
Die Menüs mit dem  Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) als Menülinie zertifiziert.	feine Käsespätzle aus Bio Spätzle, Milch und geriebenem Goudakäse leicht überbacken, dazu (G1,L,M,SE) feines Linsengemüse und braune Soße *  Milchreis	 Gedünstetes Wildlachsfilet mit heller Dillsoße, dazu Bio Naturreis und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (F,L,M,SE) Früchtequark 	 Hähnchenbrust vom Bio Masthähnchen vom Wehrlebuer aus Oberried mit Knoblauchjoghurt Dip, Weißkraut-Karottenrohkostsalat "Coleslow" und Wedges Kartoffeln * (L,M,SE,11) Dreisamtäler Apfel	Frisch angedünstete Kartoffel Gnocchis mit  Tomatensoße, geriebenem Goudakäse und Blattsalat mit Joghurtdressing * (G1,L,M,SE) Butterkeks Milchpudding
Feine vegetarische und vegane Küche 	feine Käsespätzle aus Bio Spätzle aus Spätzle, Milch und Goudakäse dazu gedünstete Karotten und braune Soße * (G1,L,M,SE) Milchreis	gebackene Gemisenuuggets mit BBQ Dip dazu Bio Jasminreis und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (L,M,SE,G1-5,Se) Früchtequark	 vegetarische Bratwurst mit Knoblauchjoghurt Dip, Coleslowsalat (Weißkraut, Karotten, Sauerrahm..) und Wedges Kartoffeln (Kartoffelspalten) * (So,L,M,SE,G1,11) Dreisamtäler Apfel	Mit Käse überbackene Gnocchi dazu Tomatensoße, und Blattsalat mit Joghurtdressing * (G1,L,M,SE) Butterkeks Milchpudding
Heute gibt`s zum Abendessen Euer bestelltes Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt 	 Schwarzwälder Rohschinken und Putenbrustschinken dazu  Käseaufschnitt (45%) Bio Brot vom Großmann Beck (S,M,2,3,4,G1-5)	Käseteller mit Frischkäse, Bergkäse, Gouda und Brie dazu euer Rohkostgemüse und Bauernbrot vom Großmann Beck (G1-5,1,2,M,L)	Gebackener Camembert (lactosefrei) für Eure Pfanne, Backofen Pommes für Euer Backblech dazu Karottenrohkostsalat (G1,M,)	 Gekochter Schinken und Putenlyoner  mit (G1-5,S,2,3,4,M) Goudakäse Aufschnitt und ein Mehrkornbrötchen
 DE-ÖKO-006	Unsere Küche ist Bio zertifiziert. Wir verwenden in dieser Woche folgende Bio Zutaten: Bio Spätzle, Bio Naturreis, Bio Jasminreis, Bio Brot, Bio Masthähnchen			Butter enthält- L, M Salatsoße : Essig-Öl Dressing: Se Joghurtdressing- L,M,E,G1,1
Informationen zu den deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen findet Ihr am Aushang in der Mensa und der Homepage.				