

## **GS Borchshöhe BIO Monat September 2023**

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
28.0801.09.2023 KW 35	Bio Menü A	Veggie Nuggets <v>, Käse-Brokkoli-Soße <v>, Bio Vollkorn-Spiralnudeln, Naturjoghurt mit Mango</v></v>	Chili non Carne mit Tomaten, Kidney- Bohnen, Mais und Paprika <v>, Langkornreis, frisches Obst</v>	Geflügel Currywurst in Tomatensoße <g>, Kartoffel Wedges mit Schale, frisches Obst</g>	Omelette "natur" < V >, Sauerrahmsoße mit Kräutern, Fingermöhrchen, Salzkartoffeln, Apfelquark	Ravioli mit Erbsenfüllung <v>, Käse- Tomatensoße, frisches Obst</v>
	Bio Menü B Vegetarisch	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf <v>, frisches Obst</v>	Gratinierter Blumenkohl <v>, Helle Cremesoße, Salzkartoffeln, Apfelquark</v>	Flädlesuppe in Gemüsebouillon <v>, frisches Obst</v>	Vollkorn-Penne, Käse-Tomatensoße mit Sonnenblumenhack <v>, Naturjoghurt mit Mango</v>	Reis-Gemüse-Pfanne mit Fairtrade-Reis <li> </li>
04.0908.09.2023 KW 36	Bio Menü A	Mini Geflügelfleischbällchen <g>, Helle Soße für Geflügel, Erbsen, Salzkartoffeln, Hafer-Dessert Salted Caramel</g>	Linsen-Hirse-Bällchen <v>, Tomatensoße, Vollkorn-Spiralnudeln, frisches Obst</v>	Seelachs-Fischstäbchen mit einer leckeren Panade <f>, Salzkartoffeln, Senfsoße, frisches Obst</f>	Reibekuchen, Apfelkompott, Vanillequark	Brokkoli, Käsesoße <v>, Salzkartoffeln, frisches Obst</v>
	Bio Menü B Vegetarisch	Spinat-Kartoffel-Gratin <v>, Hafer-Dessert Salted Caramel</v>	Mini Kartoffeltaschen Frischkäse-Kräuter <v>, Sommergemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Erbsen und Möhren, Käsesoße, frische Obst</v>	Tomatensuppe mit Reis <v>, Dinkelbrötchen, frisches Obst</v>	Ratatouille aus Tomaten, Auberginen, Zucchini und Paprika <v> in Paprikarahmsoße, Parboiled Reis, Vanillequark</v>	Lasagne Vegetaria mit Tomaten und Paprika <v>, frisches Obst</v>
11.0915.09.2023 KW 37	Bio Menü A	Gemüse-Knusper-Bratling <v>, Brokkoli, Kartoffelpüree, Milchpudding Vanille</v>	Gemüseerbseneintopf <v>, Dinkelbrötchen, frisches Obst</v>	Veggie-Bällchen aus Grünkern und Gemüse, <v>, Paprikarahmsoße, Langkornreis, Naturjoghurt mit Kirschen</v>	Ravioli "mediterran" mit einer Füllung aus Paprika, Tomaten, Auberginen und Ricotta <v>, Tomatensoße, frisches Obst</v>	Rindergulasch in Paprikarahmsoße <r>, Balkangemüse aus Möhren, Bohnen, Erbsen, Paprika und Mais, Salzkartoffeln, frisches Obst</r>
	Bio Menü B Vegetarisch	Tortelloni in Tomatensoße <v>, Milchpudding Vanille</v>	Blumenkohlcurry mit Sonnenblumenhack und Käsesoße, Parboiled Reis, frisches Obst	Rührei <v>, Käse-Brokkoli-Soße, Salzkartoffeln, Naturjoghurt mit Kirschen</v>	Topfenschmarrn <v>, Vanillesoße, frisches Obst</v>	Vollkornnudelauflauf mit Möhren und Sonnenblumenhack <v>, frisches Obst</v>
18.0922.09.2023 KW 38	Bio Menü A	Gemüse-Käse-Frikadelle <v>, Kartoffel Wedges mit Schale, Tomatenquark, Hafer- Dessert Schoko</v>	Überbackener Vollkornspätzle-Auflauf mit Brokkoli <v>, frisches Obst</v>	Mini Kartoffeltaschen Frischkäse-Kräuter <v>, Sommergemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Erbsen und Möhren, Sauerrahmsoße mit Kräutern, Vanillequark</v>	Rinderbolognese <r>, Vollkorn- Spiralnudeln, frisches Obst</r>	Milchreis <v>, Kirschsoße, frisches Obst</v>
	Bio Menü B Vegetarisch	Vollkorn-Spiralnudeln, Blattspinat- Tomatensoße <v>, Gouda gerieben, Hafer-Dessert Schoko</v>	Linsen Eintopf mit Kartoffel Möhren und Lauch <v>, Dinkelbrötchen, frisches Obst</v>	Tortelloni-Spinat-Auflauf <v>, Vanillequark</v>	Dampfnudel <v>, Vanillesoße, frisches Obst</v>	Falafel <v>, Kartoffel Wedges mit Schale, Tomatenquark, frisches Obst</v>
25.0929.09.2023 KW 39	Bio Menü A	Chicken Nuggets <g>, Kartoffel Wedges mit Schale, Kräuterquark, Naturjoghurt mit Mango</g>	Kartoffel-Möhren-Eintopf <v>, Vollkorn Dinkelbrötchen, frisches Obst</v>	Gemüse-Bolognese mit Sonnenblumenhack <v>, Vollkorn- Spiralnudeln, frisches Obst</v>	Omelette "natur" < V >, Kohlrabi Würfel mit Gemüsefond, Salzkartoffeln, Milchpudding Schoko	Alaska-Seelachsschnitte in Senf- Kräutersoße <f>, Salzkartoffeln, frisches Obst</f>
	Bio Menü B Vegetarisch	Chili non Carne mit Tomaten, Kidney- Bohnen, Mais und Paprika <v>, Parboiled Reis, Naturjoghurt mit Mango</v>	Vollkorn-Käsespätzle <v>, frisches Obst</v>	Gemüseragout aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli in Rahmsoße mit Kräutern, Salzkartoffeln, frisches Obst	Ravioli mit Rucola-Ricotta-Füllung <v>, Tomatensoße, Milchpudding Schoko</v>	Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf <v>, frisches Obst</v>

Speiseplan ohne Gewähr. Wir weisen daraufhin, dass die Inhaltsstoffe (Allergene und Zusatzstoffe) der Speisen endgültig am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet sind.