

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

19.10.2026 bis 22.10.2026	Montag 19.10.2026	Dienstag 20.10.2026	Mittwoch 21.10.2026	Donnerstag 22.10.2026
 Menülinie 1 Die Menülinie 1 entspricht dem "DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) zertifiziert.	Herbstliche Kürbissuppe fein gebunden mit Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen und geröstete Brotwürfel dazu ein Wasserwecke * (N,SE,M,L,G1-5,E) Blechkuchen mit Streusel	 Rinderbraten von Bio Jungrind mit eigenem Söfle Kartoffelbrei aus Bio Kartoffeln und Rotkrautgemüse * (R,L,M,SE) Beerengrütze (Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere...)	hausgemachte Pfannenkuchen mit Blumenkohl in heller Soße und dazu einen Blattsalat mit Joghurtdressing (G1,E,L,M,SE) * frische Birne	 gedämpftes Rotbarschfilet auf feinen, gedünsteten Wirsingstreifen, helle Soße dazu dünne Bio Bandnudeln * (F,L,M,SE,G1) Schoko-Milchpudding
Menülinie 2 Feine vegetarische und vegane Küche 	Deftiger Gemüseintopf mit Karotten, Lauch, Erbsen, Bohnen und Buchstabennudeln in klarer Gemüsebrühe dazu ein Wasserwecke * (SE,G1,M,L,E) Blechkuchen mit Streusel	Vegetarische Bratwurst mit Rotkrautgemüse dazu Kartoffelbrei aus Bio Kartoffeln * (E,L,M,SE) Beerengrütze	Reibekuchen mit lauwarmem Apfelmus dazu oder davor Blattsalat mit Joghurtdressing * (G1,E,L,M) frische Birne	hausgemachte Pilzbratlinge aus Bio Pilzen (Shiitake, Kräuterseitlinge, Austernpilze) mit heller Soße dazu gedünsteter Wirsing, dünne Bio Bandnudeln * (L,M,SE,G1) Schoko-Milchpudding
Heute gibt`s zum Abendessen Euer bestelltes Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt 	 Gekochter Schinken und Putensalami dazu Frischkäse (2,3,4,S,L,M,G1-5) und Bauernbrot	 Ein Paar Geflügelwienrle mit 1/2 Kopf Blattsalat zum Selbstzubereiten und Bio Bergkäse (45%) (2,3,4,M,G1) Mohnwecke	Bestellt nur das Nötigste !!! * Leert Euren Kühlschrank * Bald geht's in die Herbstferien	Morgen ist A B R E I S E in die H E R B S T F E R I E N 
 ÖKO-006	Unsere Küche ist Bio zertifiziert. Wir verwenden in dieser Woche folgende Bio Zutaten: Bio Jungrind, Bio Kartoffeln, Bio Bergkäse, Bio Bandnudeln, Bio Austernpilz, Bio Kräuterseitling, Bio Shiitake Pilz Informationen zu den deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen findet Ihr am Aushang in der Mensa und der Homepage.			Butter enthält- L, M Salatsoße : Essig-Öl Dressing: Se Joghurtdressing- L,M,E,G1,1