













	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarisch <small>Zusatzstoffe/Allergene</small>	Schupfnudelpfanne dazu Käsesauce mit Karotten, Zucchini und Paprika  / 21,27,31	Fit Pizza Margherita dazu ein kleiner Salat 3,15 / 21,31,41,43	Spinatspätzle mit Waldpilzrahmsauce dazu knackiger Blattsalat  3,15,18 / 21,27,31,41,43	Vegetarischer Erbseneintopf dazu ein Vollkornbrötchen  / 21,22,23,24,31,40	Vegetarisches Chili sin carne dazu *Reis 2 / 21,23,31,45
Menü 1 <small>Zusatzstoffe/Allergene</small>	Putenschnitzel paniert mit Geflügelrahmsauce Salzkartoffeln und *Erbsen 1 / 21,27,31,45	Hähnchenschenkel mit Rosmarinsauce Kartoffelpüree und *Maisgemüse  / 21,27,31	Blumenkohl-Hackfleischauflauf mit Kräuter-Käsesauce und Rinderhackfleisch / 27,31	Hähnchenbrustcurry in Kokosnussauce dazu *Fairtrade-Basmatireis und ein kleiner Salat 3,15 / 31,41,43	Fischragout mit Seelachs und Wildlachs in Tomaten-Gemüsesauce dazu Cous Cous und ein Salat  3,15 / 21,28,31,40,41,43
Menü II <small>Zusatzstoffe/Allergene</small>	Gyros vom Schwein dazu Tzatziki Backofenpommes und Krautsalat 3,5 / 31,40,41	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff Art" mit roter Beete dazu *Nudeln 4 / 21,31	Rostbratwürstchen vom Schwein mit Sensesauce Kartoffelpüree und Sauerkraut	Vegetarische Köttbullar dazu Sauerrahmdip Vollkornreis und Möhrensalat 5 / 27,31	Frikadelle vom Schwein dazu Bratensauce und Kartoffel-Möhrenstampf mit Speck 2,3,7,14 / 21,27,31,40,41
Salatbar					
Nudelbar	Außerdem... gibt es an der Nudeltheke täglich verschiedene Nudelsorten und diverse Saucen zur Auswahl Nudelsauce der Woche				
Dessert <small>Zusatzstoffe/Allergene</small>	 Blaubeerquark	 Obst der Saison	 Naturjoghurt mit Schokoladenstückchen	 Obst der Saison	 Honigquark mit Mango
Besserwisser!	Schupfnudeln werden aus gekochten Kartoffeln hergestellt. Nachdem man Sie mit einem Brandteig vermergt hat, werden sie gerollt, kurz gekocht und in Butter leicht angebraten.	Der Hähnchenschenkel ist ein zartes Stück Fleisch das man vom Knochen lösen muss. Wir würzen ihn unter anderem mit Salz, Pfeffer und Paprika.	Unsere Waldpilzsauce besteht aus Champignons, Shitake Pilzen und Austerpilzen. Mit Sahne und Gewürzen verfeinert schmeckt sie besonders gut zu den mit Spinat gefärbten Eierspätzle.	Neben magerer Hähnchenbrust, Ananas und Pfirsichen, kochen wir unser Curry mit Kokosmilch und asiatischen Gewürzen. Unser fair gehandelter Reis stammt aus Indien.	Fettreicher Fisch ist sehr gesund! Daher verwenden wir bei unserem Ragout nur MSC Fischfilets, die mit Streifen von Möhren und Lauch zu einem cremigen Gericht gekocht werden.

Zur Auswahl stehen täglich Sauerrahmdressing (3,15/41,43) und Essig-Öl Dressing (3,15/41,43).

Unsere Salate in der Menüfolge bestehen, wenn nicht klar deklariert, aus Eisbergsalat, Tomate und Gurke. Ist eine Salatbar vorhanden, kann dieser frei zusammengestellt werden.



Die farblich markierte Menülinie unserer Mittagsverpflegung hat eine DGE-Zertifizierung erhalten und wurde mit dem DGE-Logo ausgezeichnet.

Basis der Zertifizierung ist der "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und der "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder".

Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft.



*Zertifiziert nach DE-ÖKO-013

Änderungen vorbehalten

Euer Küchenteam wünscht guten Appetit !

Kiosk: 7:30-14:00 Uhr
Essensausgabe von 12:00 - 14:00 Uhr

TroService GmbH & Co.KG Mülheimer Str. 53840 Troisdorf

Nähere Informationen zu den Zusatzstoffen & Allergenen entnehmen Sie bitte dem Aushang