



Montag 02.03.2020	I	Ei¹⁷ mit Senf-Soße^{15,21,24} an Bio-Kartoffeln <i>vegetarisch</i>	Obst und Frischetheke "Salatbar"
	II	Kartoffelcremesuppe²¹ mit Bio-Karotten, Bio-Sellerie²³, Porree und Bio-Bohnen²², Brot¹⁵/ Vollkornbrot^{15a} <i>vegetarisch</i>	
Dienstag 03.03.2020	I	Seelachs¹⁸ mit Tomaten und Mozzarella²¹ überbacken an Bio-Gemüse-Reis²¹ (Bio-Erbesen²², Mais) <i>Fisch</i>	Gurkensalat und Frischetheke "Salatbar"
	II	panierter Gemüsebagel^{15,15b,17,20} mit Bio-Blumenkohl und gelben Karotten an Bio-Kartoffelpüree²¹ <i>vegetarisch</i>	
Mittwoch 04.03.2020	I	Hähnchenmedaillon mit Geflügelsoße^{15,21}, gebuttertem²¹ Bio-Mischgemüse (Bio-Erbesen²², Bio-Möhren) und Bio-Kartoffeln <i>Geflügel</i>	Waldbeeryoghurt und Frischetheke "Salatbar"
	II	Bio-Weißkohl-Eintopf mit Bio-Gemüse (Bio-Karotten, Bio-Sellerie²³, Bio-Porree) und Bio-Kartoffeln, Brot¹⁵/ Vollkornbrot^{15a} <i>vegetarisch</i>	
Donnerstag 05.03.2020	I	Bio-Makkaronichips¹⁵ (kleine Makkaroni) an Zucchini-Karotten-Soße^{15,21} und Streukäse²¹ <i>vegetarisch</i>	Obst und Frischetheke "Salatbar"
	II	Rote-Bete-Suppe "Borschtsch", Brot¹⁵/ Vollkornbrot^{15a} <i>vegetarisch</i>	
Freitag 06.03.2020	I	Vollkorn-Spirelli¹⁵ an Tomatenhackfleischsoße "Bologneser Art" <i>Rind</i>	Schokoladenpudding und Frischetheke "Salatbar"
	II	Vollkorn-Reis an Tomaten-Soja-Soße^{15,20,21} "Bologneser Art" <i>vegetarisch</i>	

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe / Allergene:

1) mit Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Süßstoff Saccharin 5) mit Süßstoff Cyclamat 6) mit Süßstoff Aspartam, enth. Phenylalaninquelle 7) mit Süßstoff Acesulfam 8) mit Phosphat 9) geschwefelt 10) chininhaltig 11) coffeinhaltig 12) mit Geschmacksverstärker 13) geschwärzt 14) gewachst 15) Gluten (Weizen, 15a Roggen, 15b Dinkel, 15c Gerste, 15d Hafer, 15e Grünkern, 15f Kamut, 15g Emmer) 16) Krebstiere 17) Eier / Eierzeugnisse 18) Fisch / Fischerzeugnisse 19) Nuss / Erdnuss 20) Soja 21) Milch 22) Hülsenfrüchte 23) Sellerie 24) Senf 25) Sesam



Montag 09.03.2020	I	Thunfisch¹⁸-Tomaten-Bio-Nudelauf¹⁵, mit Käse²¹ überbacken <i>Fisch</i>	Obst und Frischetheke "Salatbar"
	II	bunter Gemüseeintopf mit Bio-Möhren, Bio-Bohnen²², Bio-Erb²², Bio-Kartoffeln, Rosenkohl, Bio-Sellerie²³ und Porree, Brot¹⁵ / Vollkornbrot^{15a} <i>vegetarisch</i>	
Dienstag 10.03.2020	I	Hähnchenschnitzel^{15,17} an Pilzsoße^{15,21} und Bio-Kartoffeln <i>Geflügel</i>	Ananasquark und Frischetheke "Salatbar"
	II	Gemüse-Steak^{15,17,20,22,23} an Bio-Rahmerbsen^{15,21,22} und Bio-Kartoffeln <i>vegetarisch</i>	
Mittwoch 11.03.2020	I	Vorsuppe^{15,21,23}, Milchreis²¹ mit Apfelmus <i>vegetarisch / süß</i>	Obst und Frischetheke "Salatbar"
	II	1/2 Zucchini (Paprika-Tomaten-Füllung) mit Käse²¹ überbacken an Rosmarinkartoffeln <i>vegetarisch</i>	
Donnerstag 12.03.2020	I	Bio-Rindergeschnetzeltes in Meerrettich-Apfel-Sahne-Soße^{15,21} an Bio-Kartoffeln <i>Rind</i>	Rotkraut-Salat und Frischetheke "Salatbar"
	II	Bio-Spirelli¹⁵ an Tomaten-Basilikum-Soße <i>vegetarisch</i>	
	III	hausgemachte Hackklopse^{15,17} "Königsberger Art" mit Kapernsoße^{15,21} und Bio-Kartoffeln <i>Schwein</i>	
Freitag 13.03.2020	I	Bio-Möhreneintopf mit Bio-Sellerie²³, Porree und Bio-Kartoffeln, Brot¹⁵ / Vollkornbrot^{15a} <i>vegetarisch</i>	Naturjoghurt und Frischetheke "Salatbar"
	II	Vollkorn-Penne¹⁵ an Brokkoli-Sahne-Soße^{15,21} <i>vegetarisch</i>	

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe / Allergene:

1) mit Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Süßstoff Saccharin 5) mit Süßstoff Cyclamat 6) mit Süßstoff Aspartam, enth. Phenylalaninquelle 7) mit Süßstoff Acesulfam 8) mit Phosphat 9) geschwefelt 10) chininhaltig 11) coffeinhaltig 12) mit Geschmacksverstärker 13) geschwärzt 14) gewachst 15) Gluten (Weizen, 15a Roggen, 15b Dinkel, 15c Gerste, 15d Hafer, 15e Grünkern, 15f Kamut, 15g Emmer) 16) Krebstiere 17) Eier / Eierzeugnisse 18) Fisch / Fischerzeugnisse 19) Nuss / Erdnuss 20) Soja 21) Milch 22) Hülsenfrüchte 23) Sellerie 24) Senf 25) Sesam



Montag 16.03.2020	I	Rührei^{17,21} mit Rahmgemüse^{21,22,23} und Bio-Kartoffeln <i>vegetarisch</i>	Obst und Frischetheke "Salatbar"
	II	Tomaten-Paprika-Cremesuppe²¹ mit Sternchennudeln¹⁵, Brot¹⁵/ Vollkornbrot^{15a} <i>vegetarisch</i>	
Dienstag 17.03.2020	I	Fischfilet^{15,18} (mehliert) mit Dillsoße^{15,21} und Bio-Kartoffelpüree²¹ <i>Fisch</i>	Pfersichjoghurt und Frischetheke "Salatbar"
	II	Polentatasche^{15,17,21} mit Spinat-Käse-Füllung²¹ an Kräuterdip^{21,23} <i>vegetarisch</i>	
Mittwoch 18.03.2020	I	Bio-Hähnchengeschnetzeltes^{15,21} mit Bio-Spirelli¹⁵ <i>Geflügel</i>	Obst und Frischetheke "Salatbar"
	II	Soja-Gyros²⁰ mit Joghurtsoße^{15,21}, gemischtem Salat und Bio-Reis <i>vegetarisch</i>	
Donnerstag 19.03.2020	I	Gemüse-Gnocchi¹⁵- Pfanne (Mais, Bio-Erbse²², Bio-Karotten, Bio-Paprika, Zucchini, Bio-grüne-Bohnen²²) und Joghurtsoße²¹ <i>vegetarisch</i>	Weißkrautsalat und Frischetheke "Salatbar"
	II	Tortellini^{15,17,21} mit Käsesoße^{15,21} <i>vegetarisch</i>	
Freitag 20.03.2020	I	panierte Jagdwurstscheibe^{15,17} an Tomatensoße und Vollkorn-Penne¹⁵ <i>Geflügel</i>	Quark mit Vanillegeschmack und Frischetheke "Salatbar"
	II	Bio-Grüne-Bohneneintopf²² mit Bio Kartoffeln, Bio-Möhren, Bio-Sellerie²³, Porree, Brot¹⁵/ Vollkornbrot^{15a} <i>vegetarisch</i>	

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe / Allergene:

1) mit Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Süßstoff Saccharin 5) mit Süßstoff Cyclamat 6) mit Süßstoff Aspartam, enth. Phenylalaninquelle 7) mit Süßstoff Acesulfam 8) mit Phosphat 9) geschwefelt 10) chininhaltig 11) coffeinhaltig 12) mit Geschmacksverstärker 13) geschwärzt 14) gewachst 15) Gluten (Weizen, 15a Roggen, 15b Dinkel, 15c Gerste, 15d Hafer, 15e Grünkern, 15f Kamut, 15g Emmer) 16) Krebstiere 17) Eier / Eierzeugnisse 18) Fisch / Fischerzeugnisse 19) Nuss / Erdnuss 20) Soja 21) Milch 22) Hülsenfrüchte 23) Sellerie 24) Senf 25) Sesam



Montag 23.03.2020	I	Matjes¹⁸ in Soße²¹ nach "Hausfrauen-Art" an Bio-Kartoffeln <i>Fisch</i>	Obst und Frischetheke "Salatbar"
	II	Bio-Makkaronichips¹⁵ (kleine Makkaroni) an Frischkäse-Kräuter-Soße^{15,21,23} <i>vegetarisch</i>	
Dienstag 24.03.2020	I	Bratwurst mit Currysoße und Bio-Kartoffeln <i>Geflügel</i>	Joghurt mit Müsli und Frischetheke "Salatbar"
	II	Bio-Blumenkohl mit brauner Butter²¹ und Bio-Kartoffeln an Rahmsoße^{15,21} <i>vegetarisch</i>	
Mittwoch 25.03.2020	I	Eierkuchen^{15,17,21} mit Apfelmus <i>vegetarisch / süß</i>	Obst und Frischetheke "Salatbar"
	II	Lasagne^{15,17,21} mit Tomaten, Paprika und Bio-Zwiebeln, mit Käse²¹ überbacken <i>vegetarisch</i>	
Donnerstag 26.03.2020	I	Bio-Rindergulasch^{15,21} mit Bio-Zwiebeln und Bio-grüne-Bohnen²¹ an Bio-Reis <i>Rind</i>	Bohnen-Salat und Frischetheke "Salatbar"
	II	Bio-Soja-Geschnetzeltes^{15,20,21} an Bio-Kartoffeln <i>vegetarisch</i>	
	III	Kasslerbraten^{1,3} mit Bayerisch' Kraut (Sauerkraut mit Speck), Zwiebel-Kümmel-Soße^{15,21} und Bio-Kartoffeln <i>Schwein</i>	
Freitag 27.03.2020	I	Brokkoli-Cremesuppe²¹, Brot¹⁵/ Vollkornbrot^{15a} <i>vegetarisch</i>	Grießpudding mit Vanillegeschmack und Frischetheke "Salatbar"
	II	Ratatouille-Gemüse an Vollkornreis <i>vegetarisch</i>	

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe / Allergene:

1) mit Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Süßstoff Saccharin 5) mit Süßstoff Cyclamat 6) mit Süßstoff Aspartam, enth. Phenylalaninquelle 7) mit Süßstoff Acesulfam 8) mit Phosphat 9) geschwefelt 10) chininhaltig 11) coffeinhaltig 12) mit Geschmacksverstärker 13) geschwärzt 14) gewachst 15) Gluten (Weizen, 15a Roggen, 15b Dinkel, 15c Gerste, 15d Hafer, 15e Grünkern, 15f Kamut, 15g Emmer) 16) Krebstiere 17) Eier / Eierzeugnisse 18) Fisch / Fischerzeugnisse 19) Nuss / Erdnuss 20) Soja 21) Milch 22) Hülsenfrüchte 23) Sellerie 24) Senf 25) Sesam

DE-ÖKO-070



SCHULVERSORGUNG & CATERING

Thomas Warnhoff GmbH

Montag 30.03.2020	I	Kartoffelauflauf^{15,21} mit Ei¹⁷ an Leipziger Allerlei (Bio-Möhren, Bio-Erbesen²², Spargel) in Rahmsoße^{15,21} <i>vegetarisch</i>	Obst und Frischetheke "Salatbar"
	II	Bio-Penne¹⁵ an Paprika-Mais-Soße^{15,21} mit frischer Petersilie <i>vegetarisch</i>	
Dienstag 31.03.2020	I	Fischboulette^{15,17,18} an Bio-Erbesen²² und Bio-Kartoffelpüree²¹ <i>Fisch</i>	Pflaumenjoghurt und Frischetheke "Salatbar"
	II	überbackenes dreierlei Gemüse²¹ (Bio-Blumenkohl, Bio-Karotten, Bio-Brokkoli) an Bio-Kartoffelpüree²¹ <i>vegetarisch</i>	

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe / Allergene:

1) mit Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Süßstoff Saccharin 5) mit Süßstoff Cyclamat 6) mit Süßstoff Aspartam, enth. Phenylalaninquelle 7) mit Süßstoff Acesulfam 8) mit Phosphat 9) geschwefelt 10) chininhaltig 11) coffeinhaltig 12) mit Geschmacksverstärker 13) geschwärzt 14) gewachst 15) Gluten (Weizen, 15a Roggen, 15b Dinkel, 15c Gerste, 15d Hafer, 15e Grünkern, 15f Kamut, 15g Emmer) 16) Krebstiere 17) Eier / Eierzeugnisse 18) Fisch / Fischerzeugnisse 19) Nuss / Erdnuss 20) Soja 21) Milch 22) Hülsenfrüchte 23) Sellerie 24) Senf 25) Sesam

Schulversorgung & Catering
Thomas Warnhoff GmbH
Sitz Berlin

Amtsgericht Charlottenburg (Berlin)
HRB 121223 B
U ST -Nr.: 2700202160

Bankverbindung
Berliner Sparkasse
BLZ 100 500 00

Geschäftsführer: Thomas Warnhoff Internet: www.thomas-warnhoff.de Konto Nr.: 6603160542