




Speiseplan vom 13.06.2022 bis 19.06.2022

	Montag 13.06.2022	Dienstag 14.06.2022	Mittwoch 15.06.2022	Donnerstag 16.06.2022	Freitag 17.06.2022
Fleisch & Fisch	Hähnchenflügel ^{a,a1,f,i} mit Krautsalat ²² Pommes frites und Ketchup ^{2,22} 	Cordon Bleu vom Hähnchen ^{1,2,8,a,a1,a3,g} mit Tomaten-Paprika-Sauce ^{3,1} und Kartoffelkroketten 	Geschnetzeltes vom Rind ^{a,a1,a3,g} mit Karotten, Ebsen, Blumenkohl und Bohnen ¹ und Vollkornnudeln ^{a,a1} 	Hähnchen Nuggets ^{8,a,a1,g,i} Kartoffelecken und Sour Cream ^g 	Geflügel-Curry ⁱ Erbsen und Möhrchen ⁱ mit Vollkornreis 
Vegetarisch & Gut	Vegane Wings ^{a,a1} mit Krautsalat ²² Pommes frites und Ketchup ^{2,22} 	Bunte Kartoffelsuppe mit Karotten, Lauch, Sellerie ^{g,i} dazu ein Brötchen ^{a,a1} 	Milchreis ^g mit heißen Kirschen 	vegane "Chicken" Nuggets ^{a,a1} mit Kartoffelecken und Sour Cream ^g 	Tofu-Curry ^{1,2,a,a1,f,i,k} Erbsen und Möhrchen ⁱ mit Vollkornreis 
Gesund & Lecker	Linsen-Bolognese (Erbsen, Tomaten, Möhren) ¹ auf Vollkorn-Penne ^{a,a1} 	Baked Beans (Weiße Bohnen, Sellerie, Tomaten) ^{a,a1} Rosmarinkartoffeln 	Champignonrisotto (Arborio Rundkornreis, Grana Padano Käse) ^{1,2,c,g,i} 	Spinatlasagne (Tomaten, Feta-Käse) ^{a,a1,g} 	Kartoffel-Rosenkohl-Gratin ^{1,g} 
Nachtisch 	Apfelquark ^{3,g} 	Kirschquark ^g 	Apfel 	Milchpudding Vanille, Becher ^g 	Trauben 
Rohkost 	Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip ^g 	Karottensalat 	Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^{c,g} 	Blattsalate American Dressing ^{c,g,j} 	Knabbergemüse (Kohlrabi, Paprika, Gurke) Kräuterquark ^g 

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und gekennzeichnet.

- 1 - Farbstoff
- 2 - Konservierung
- 3 - Antioxidantien
- 8 - Phosphaat
- a - Gluten
- a1 - Weizen
- a3 - Gerste
- c - Ei
- d - Fisch
- f - Soja
- g - Milch
- i - Sellerie
- j - Senf
- k - Sesam
- l - Schwefel