

KW 50	Vorspeise/Dessert	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Kartoffelcremesuppe  Zwetschgenjoghurt  ① 8,c,m ① 8,c	Paprika in Parboiled-Reis mit Geflügel-Hackfleischbällchen und Blattsalat mit Essig und Öl  ① GF,k,l,m	Paprika in Parboiled-Reis mit Gemüsebällchen (Erbosen, Karotten, Mais) und Blattsalat mit Essig und Öl  ① h,k,l,m	
Dienstag	Klare Gemüsesuppe  Karamellpudding  ① h,m ① 8,c	Baked Potato mit Joghurtdip, dazu Salat aus Bio-Karotten    ① 8,c,d,m	Nudelauf mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Tomatensoße und Salat aus Bio-Karotten  ① 8,a1,c,k,m	
Mittwoch	Gebrannte Grießsuppe  Birne  ① a1,m ①	Hamburger mit Kartoffelwedges  ① 8,c,m,R	Gemüseburger mit Kartoffelwedges  ① 4,8,c,h,k,m	
Donnerstag	Karottencremesuppe  Mandarinenquark  ① 8,c,m ① 8,c	Gebratene Schupfnudeln mit Pfannengemüse (Paprika, Augerginie, Zucchini)    ① a1,k,m	Bunte Parboildreis-Pfanne (Kidneybohnen, Mais, Tomaten)  ① 8,c,h,m	
Freitag	Lauchcremesuppe  Waldfruchtjoghurt  ① 8,c,m ① 8,c	Alaska-Seelachs-Filet in Schnittlauchsoße mit Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat mit Joghurtdressing    ① 8,a1,b,c,d,h,k,m	Rührei mit Salzkartoffeln und Schnittlauchsoße dazu Gurkensalat   ① 8,c,d,h,k,m	
Samstag				
Sonntag				

Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten.

 Information über Kurzzeichen sowie Zusatzstoffe und Allergene, entnehmen Sie bitte Ihrer Informationsmappe.

 Häufiges Wunschesen der Kinder

 Produkt enthält weder Fleisch noch Fisch sowie daraus hergestellte Produkte

 Speise enthält Produkte die von DE-ÖKO-006 zertifiziert sind.

 Die Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.