

KW 20

	Vorspeise/Dessert	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Eierstichsuppe ① k,m Heidelbeerjoghurt ① 8,a1,c	Nudel-Hackfleischpfanne mit Balkangemüse (Karotten, Mais, Erbsen, Bohnen, Paprika), dazu Joghurdip ① 8,a1,c,m,P	Nudelpfanne mit Balkangemüse (Karotten, Mais, Erbsen, Bohnen, Paprika), dazu Joghurdip ① h,m	
Dienstag	Kichererbsensuppe ① 8,c,h,m Karamellpudding ① 8,c	Hausgemachte Linsenlasagne mit Salat aus Bio-Karotten ① 8,a1,c,h,k	Käsenudeln in heller Soße mit Käse überbacken dazu Salat aus Bio- Karotten ① 8,a1,c,k,m	
Mittwoch	Nudelsuppe ① a1,k,m Apfel ①	Puten-Currywurst mit Kartoffelwedges dazu Blattsalat mit Essig und Öl ① 7,8,c,P	Vegi-Currywurst mit Kartoffelwedges dazu Blattsalat mit Essig und Öl ① 7,8,c	
Donnerstag		Christi Himmelfahrt		
Freitag	Klare Gemüsesuppe mit Karotteneinlagen ① h,m Banane ①	Alaska-Seelachsfilet mit Petersilienkartoffeln, dazu Gurkensalat mit Joghurdressing ① 8,a1,b,c,d,k,m	Gemüseschnitzel mit Petersilienkartoffeln, dazu Gurkensalat mit Joghurdressing ① 8,a1,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.