

















Änderungen vorbehalten	Menü 1	Vegetarische Variante	Nachtisch	Beilagensalat
<b>Montag</b>	Rinder- Hackfleischpfanne mit gegrilltem Paprikagemüse und Vollkornnudeln (20) (28)  	Gemüseschnitzel mit Petersiliensauce, Erbsen und Kartoffeln (20) (26) (28) 	Melonenquark (26) 	Knabbergemüse
<b>Dienstag</b>	Asiatische Reispfanne mit Süß-Saure-Soße und Tofustreifen (20) (25) (28) (31) (c) 		Apfel 	Knabbergemüse
<b>Mittwoch</b>	Geflügelbratwurst mit Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree (25) (26) (31)  	Tomaten-Gemüseglasch (Kartoffeln, Möhren, Sellerie) mit Röhrennudeln (20) (28) 	Pfirsichjoghurt (26) 	Knabbergemüse
<b>Donnerstag</b>	Rote Linsensuppe mit Kartoffelwürfel, dazu Fladenbrot (20) (22) (25) (26) (30) (31) (c) 		Kiwi 	Knabbergemüse
<b>Freitag</b>	Fischfilet in Backteig (Seelachs) mit Kräuterquark, bunten Möhrchen und Kartoffelpüree (20) (23) (25) (26) (29) (31)  	Falafelbällchen mit Tomaten Cous Cous (20) 	Götterspeise (a) 	Knabbergemüse

Stand: 13.04.2018

Die Menüs mit dem



-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.