

Speiseplan vom 24.01.2022 bis 30.01.2022

Montag 24.01.2022

Dienstag 25.01.2022

Mittwoch 26.01.2022

Donnerstag 27.01.2022

Freitag 28.01.2022

Menü 1

Hähnchenschnitzel a,a1
mit kräftiger Pilzsauce
3,a,a1,a3,g
und Kartoffelkroketten



Überbackene Lasagne
mit Rindfleisch a,a1,c,g,i



Gegrilltes Lachsfilet
mit Tomaten und
Basilikum d
dazu Brokkoli
und Kartoffelstampf 1,2,g



Hähnchensteak gegrillte
Paprika, Tomaten, Zucchini
Vollkorn Spirelli a,a1



Putengeschnetzeltes
mit Pilzen 3,a,a1,a3
und Vollkornreis



Menü 2

Grießbrei a,a1,g
mit Waldfruchtsoße 1



Tomaten-Gemüseglasch
(Kartoffeln, Karotten,
Pastinaken) 3,a,a1,a3,l
auf Vollkorn-Spaghetti



Gemüseschnitzel a,a1
mit Petersiliensoße a,a1,g
und Salzkartoffeln



Rote Linsensuppe
mit Kartoffelwürfeln 3,i,l
und Fladenbrot a,a1,a3,k



Vegetarische Mini
Frühlingsröllchen a,a1,i,j
mit Vollkornreis
Kräuterquark-Dipp g



Nachtsch



Clementine 2

Stracciatellacreme f,g

Apfel-Äpfel-Äpfel
Fruchtdessert 3

Quarkspeise Birne g

Banane

Rohkost



Knabbergemüse
(Möhren, Paprika,
Zucchini)
mit Aioli-Dip c,g,j

Eisbergsalat
mit Joghurtdressing c,g

bunter Kartoffelsalat
1,2,22,9,a,a1,c,i,j

Blattsalate
mit 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

9 - Süßungsmittel

a1 - Weizen

d - Fisch

i - Sellerie

l - Schwefel

2 - Konservierung

22 - Süßungsmittel

a3 - Gerste

f - Soja

j - Senf

3 - Antioxidantien

a - Gluten

c - Ei

g - Milch

k - Sesam