

KW 6

Vorspeise/Dessert

Menü 1

Menü 2

Menü 3

| | Vorspeise/Dessert | Menü 1 | Menü 2 | Menü 3 |
|-------------------|---|---|---|--|
| Montag | Backerbsensuppe ^① a1,k,m Vanillepudding ^① 8,c | Alaska-Seelachsfilet mit Reis und heller Soße ^① 8,a1,b,c,k,m | Rührei mit Salzkartoffeln und heller Soße ^① 8,c,k,m | Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Blattsalat mit Joghurdressing ^① 8,a1,c,k |
| Dienstag | Kartoffelcremesuppe ^① 8,c,m Beerenjoghurt ^① 8,c | Falaffelbällchen (Kichererbsen) mit Salzkartoffeln und Dip, dazu Rohkost (Gurke, Bio-Karotte, Paprika) ^① 8,c,h,k | Ofenkartoffeln mit Tzatziki und Rohkost (Gurke, Karotte, Paprika) ^① 8,c | Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Rohkost (Gurke, Karotte, Paprika) ^① 8,a1,c,k |
| Mittwoch | Eierstichsuppe ^① k,m Bio-Apfel ^① | Gemüse Eintopf (Kartoffeln, Bohnen, Karotten, Sellerie, Blumenkohl) mit Vollkornbrot ^① 4,7,a1,g,h,m | Bunte Parboildreis-Pfanne (Kidneybohnen, Mais, Tomaten) ^① 8,c,h,m | Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße und Rohkost (Gurke, Karotte, Paprika) ^① 8,a1,c,k |
| Donnerstag | Erbsencremesuppe ^① 8,c,h,m Mandarinenquark ^① 8,c | Hausgemachte Rindfleisch-Lasagne dazu Blattsalat mit Essig und Öl ^① 8,a1,c,k,m,R | Italienische Gemüselasagne (Tomaten, Erbsen, Karotten) dazu Blattsalat mit Essig und Öl ^① 8,a1,c,k,m | Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße dazu Blattsalat mit Essig und Öl ^① 8,a1,c,h |
| Freitag | Klare Suppe mit Karotteneinlage ^① 8,c,m Birne ^① | Gebratene Schupfnudeln mit Pfannengemüse (Paprika, Augergine, Zucchini) ^① 7,a1,k,S | Nudeln mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Essig und Öl ^① 8,a1,c,h,k,m | Nudel - oder Spätzlevariation mit Soße dazu Blattsalat mit Essig und Öl ^① 8,a1,c,h |
| Samstag | | | | |
| Sonntag | | | | |

Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten.

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