


	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Suppe/Dessert
Mo:	 Spinatknödel (Ei,Mi,GG=Weizen) (2) mit herzhafter Käsesoße (Mi,GG=Weizen) (2) und Kopfsalat (Mi,Sel,Se)	Chicken Nugget´s (Ei,GG=Weizen,Sel,Se) mit Wedges (GG=Weizen) und Salsadip (2), dazu Salat (Mi,Sel,Se)	Gemüsesuppe (Lauch,Karotten,Sellerie, Kartoffeln,Blumenkohl) (Mi,GG=Weizen,Sel) 
Di:	Hausgemachter Milchreis (Mi) mit heißen Kirschen (9)	Paniertes Seelachsfilet (Ei,GG=Weizen,Fi) mit Remouladensoße (Ei,Mi,GG=Weizen,Sel) (2) und Salzkartoffeln, dazu Blattsalat (Lollo Rosso und Eichblatt) (Mi,Sel,Se) 	Karottencremesuppe (Mi,GG=Weizen) 
Mi:	 Rosmarinkartoffeln mit Gemüse (Brokkoli, Karotten, Lauch) (Sel) und Kräuterdip (Mi)	Spaghetti (Ei,GG=Weizen) „Bolognese“ (Rindfleisch) (GG=Weizen,Sel) mit Salat (Mi,Sel,Se)	Schokopudding (Ei,Mi,GG=Weizen,So,Nü)(9)
Do:	Vegetarische Frühlingsrolle (GG=Weizen,Ses,So,Sel) mit Asiadip (GG=Weizen,So,Sel) (4) und Reis	Jägerschnitzel (Schweinefleisch) (Ei,Mi,GG=Weizen)  mit Spätzle (Ei,GG=Weizen) und Blumenkohl (Mi,GG=Weizen,Sel) 	Blumenkohlcremesuppe (Mi) 
Fr:	Gnocchi in Pilzrahmsoße (Mi), dazu Salat (Ei,M,Sel,Se)	Sommerlicher Gemüseeintopf (Sel) (Lauch, Karotten und Sellerie) mit Rindswurst (2,5)  und Vollkornbrötchen (Ei,GG=Weizen)	Obst 



Wechselnde Angebote aus der heißen Theke

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff / Nititpökelsalz, 3 – Antioxidationsmittel, 4 – Geschmacksverstärker, 5 – Phosphat, 6 – geschwefelt, 7 – geschwärzt, 8 – gewachst, 9 – Süßungsmittel, 10 – Aspartam, 11 – mit Stabilisatoren / Milcheiweiß, 13 – chininhaltig, 14 – koffeinhaltig
Allergene: Ei – Eier, Mi – Milch, GG – Glutenhaltige Getreide, Erd – Erdnüsse, Nü – Nüsse (Schalenfrüchte), S u S – Schwefeldioxid und Sulphit, Lu – Lupinen, Ses – Sesam, So – Soja, Sel – Sellerie, Se – Senf, Fi – Fische, Kt – Krebstiere (Kurstentiere bzw. Crustaceae), Wt – Weichtiere (Mollusken)



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) als eine Menülinie zertifiziert.