

















Speiseplan KW 20

	Montag 17.05.2021	Dienstag 18.05.2021	Mittwoch 19.05.2021	Donnerstag 20.05.2021
Schüler-Menü 3,80 €	Rindfleisch- Haschee mit Tomaten, Kartoffelpüree Chinakohlsalat 1 Banane A;G;I;J 	5 Chicken Nuggets mit hausgemachtem Ketchupdip Salzkartoffeln, Bio-Erbse Vanillepudding A;C;E;F;G;I;J 	Gebratenes Hokifilet in Gartenkräutersoße Bio-Vollkornreis Gurkensalat Apfelmus A;D;G;I;J 	Kalbsfleischravioli mit Tomaten, Bechamelsoße und Käse Überbacken, Bunter Blattsalat Grießpudding A;C;G;I;J 
Teeni-Menü 3,80 €	4 Grünkohl- Hanfbällchen mit Remoulade, Reis und Rahmspargelragout 1 Banane A;C;G;I;J 	5 Gemüse-Käsenuggets mit hausgemachtem Ketchupdip Salzkartoffeln, Bio-Erbse Vanillepudding A;C;E;F;G;I;J 	1 Dampfnudel mit Vanillesoße Apfelmus A;C;G 	Chili sin Carne mit Graupen, Bohnen, Tomaten und Mais, Paprika Bio-Reis, Bunter Blattsalat Grießpudding A;G;I;J 
Vegetarisch 3,80 €	Bio- Käsespätzle mit Bio- Zwiebelschmelze Chinakohlsalat 1 Banane A;G;I;J 	Bio-Dinkelpenne mit Bio Rahmratatouillesoße Bunter Eisberg-Lollo-Rosso-Salat Vanillepudding A;C;G;I;J 	Bio-Dinkelpenne mit Bio Rahmratatouillesoße Gurkensalat Apfelmus A;C;G;I;J 	Bio-Dinkelpenne mit Bio Rahmratatouillesoße Bunter Blattsalat Grießpudding A;C;G;I;J 
Wochensalat 3,80 €	„BBQ - Salat-Bowl mit Roastbeef, Chicken, roten Bohnen, Mais, Hüttenkäse, Kichererbsen, Früchten, Avocadodressing und Vollkornsemmel 1 Banane A;C;G;I;J 	„BBQ - Salat-Bowl mit Roastbeef, Chicken, roten Bohnen, Mais, Hüttenkäse, Kichererbsen, Früchten, Avocadodressing und Vollkornsemmel Vanillepudding A;C;G;I;J 	„BBQ - Salat-Bowl mit Roastbeef, Chicken, roten Bohnen, Mais, Hüttenkäse, Kichererbsen, Früchten, Avocadodressing und Vollkornsemmel Apfelmus A;C;G;I;J 	„BBQ - Salat-Bowl mit Roastbeef, Chicken, roten Bohnen, Mais, Hüttenkäse, Kichererbsen, Früchten, Avocadodressing und Vollkornsemmel Grießpudding A;C;G;I;J 



enthält Geflügel



enthält Schweinefleisch



enthält Rindfleisch



enthält Lamm



enthält Fisch



vegetarisches Menü

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: A = Glutenhaltig; B = Krebstiere; C = Eier und Eierzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse;

G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenobst(Nüsse); I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J = Senf und Senferzeugnisse; K = Sesamsamen; L = Schwefeldioxid und Sulfide; M = Lupinen;

N = Weichtiere(Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern); O = mit Konservierungsstoff

Kursiv & Fett = Menüempfehlung DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)

