













Speiseplan KW 18

	Montag 01.05.2023	Dienstag 02.05.2023	Mittwoch 03.05.2023	Donnerstag 04.05.2023
Schüler-Menü 4,20 €	*****	Paniertes Putenschnitzel mit Soße und Vollkorn-Hörnlenudeln Bio-Erbsen Zitronenkuchen A;C;G;H;I;J 	Chicken Nuggets mit Ketchupdip und Kleine Ofenkartoffeln Rote Bete Salat Pfirsichjoghurt A;C;G;E;F;I;J 	<i>Lachsfrikadelle mit Remoulade Salzkartoffeln Gurkensalat</i> 1 Birne A;C;D;G;I;J 
Teeni-Menü 4,20 €	Tag der Arbeit	Blumenkohl-Käseschnitzel mit Tomatendip und kleine Rösti Chinakohlsalat Zitronenkuchen A;C;G;F;H;I;J 	<i>Gemüse-Bohnen-Kartoffelbratling mit Zucchini-Soße und Fussili Rote Bete Salat</i> Pfirsichjoghurt A;C;G;I;J 	Bio Dinkelpenne mit Bio-Rahmratatouillesoße Gurkensalat 1 Birne A;C;G;I;J 
Vegetarisch 4,20 €	*****	<i>Gemüse-Kartoffelauflauf mit Zucchini-Soße Chinakohlsalat</i> Zitronenkuchen A;C;G;H;I;J 	Bio Dinkelpenne mit Bio- Rahmratatouillesoße Rote Bete Salat Pfirsichjoghurt A;C;G;I;J 	Vanille-Milchreis mit Zimt-Zucker und Apfelmus G 
Wochensalat 4,20 €	*****	Salat „Sizilia“ mit Tomaten, Basilikum, Zucchini-streifen, Artischocken, Thunfisch, Oliven, Erdbeeren, Balsamicodressing und 1 Vollkornsemmel Zitronenkuchen A;C;D;G;H;I;J 	Salat „Sizilia“ mit Tomaten, Basilikum, Zucchini-streifen, Artischocken, Thunfisch, Oliven, Erdbeeren, Balsamicodressing und 1 Vollkornsemmel Pfirsichjoghurt A;C;D;G;I;J 	Salat „Sizilia“ mit Tomaten, Basilikum, Zucchini-streifen, Artischocken, Thunfisch, Oliven, Erdbeeren, Balsamicodressing und 1 Vollkornsemmel 1 Birne A;C;D;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)

