

















Speiseplan KW 26

	Montag 26.06.2023	Dienstag 27.06.2023	Mittwoch 28.06.2023	Donnerstag 29.06.2023
Schüler-Menü 4,20 €	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße und Kartoffelsalat 1 Nektarine A;C;I;J 	Hamburger mit Rindfleischküchle und Burgerdip Gurken-Tomaten Kuchen A;C;G;E;F;I;J 	Hühnerfrikassee mit Bio-Vollkornreis und Blattsalat Apfelmus A;G;I;J 	<i>Lachsfrikadelle mit Remoulade und Salzkartoffeln Tomatensalat</i> 1 Nektarine A;C;D;G;I;J 
Teeni-Menü 4,20 €	Paniertes Putenschnitzel mit Bratensoße und Fussili , Bio-Mais 1 Nektarine A;C;I;J 	Hamburger mit Gemüseschnitzel und Burgerdip Gurken-Tomaten Kuchen A;C;G;E;F;I;J 	<i>Bio-Penne mit Bio- Rahmratatouillesoße Blattsalat</i> Apfelmus A;C;G;I;J 	2 Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt und Remoulade Nudel-Gemüsesalat 1 Nektarine A;C;G;I;J 
Vegetarisch 4,20 €	Grünkern-Linsen-Gemüsebratling mit Zucchini-Soße und Fussili , Blattsalat 1 Nektarine A;C;G;H;I;J 	<i>Bio-Penne mit Bio-Rahmratatouillesoße</i> Kuchen A;C;G;I;J 	Heißer Vanille-Milchreis mit Zimt- Zucker Apfelmus G 	Spaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse Tomatensalat 1 Nektarine A;C;G;I;J 
Wochensalat 4,20 €	<i>Chefsalat mit Putenschinken, Ei, Emmentaler, Mais, Tomaten, Paprika, Joghurtdressing und 1 Vollkornsemmel</i> 1 Nektarine A;C;G;I;J 	Chefsalat mit Putenschinken, Ei, Emmentaler, Mais, Tomaten, Paprika, Joghurtdressing und 1 Vollkornsemmel Kuchen A;C;G;I;J 	<i>Chefsalat mit Putenschinken, Ei, Emmentaler, Mais, Tomaten, Paprika, Joghurtdressing und 1 Vollkornsemmel</i> Apfelmus A;C;G;I;J 	Chefsalat mit Putenschinken, Ei, Emmentaler, Mais, Tomaten, Paprika, Joghurtdressing und 1 Vollkornsemmel 1 Nektarine 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)

