

SPEISEPLAN 15.04. - 19.04.2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Veggi Maiskolben mit Kräuterbutter, Gemüsevollkornreis und Käsesauce 1 	Veggi Gnocchi in Käsesauce mit Tomaten-Zucchini-Auberginen- Paprika Gemüse 1 	Veggi Gebratene Nudeln "Asia" mit Gemüse (Karotten, Lauch) und Ei 2, 8 	Veggi Falafelbällchen mit Paprikawürfel und Tomatenkräuterdip dazu Bulgur 	Veggi
Fleisch / Fisch Wildlachs - Spinat Nudelauflauf 	Fleisch / Fisch Paniertes Putenschnitzel mit Bratensauce, Erbsen-Möhren Gemüse dazu Stampfkartoffeln 1 	Fleisch / Fisch Leberkäse mit Senfsauce, Blumenkohl und Brokkoli dazu Salzkartoffeln 2, 3, 7 	Fleisch / Fisch "Cultina" Hamburger mit Rinderpatty und Twister Pommes 	Fleisch / Fisch
Pastabar Pasta mit Saucen Allergene siehe Ausschilderung 	Pastabar Pasta mit Saucen Allergene siehe Ausschilderung 	Pastabar Pasta mit Saucen Allergene siehe Ausschilderung 	Pastabar Pasta mit Saucen Allergene siehe Ausschilderung 	Pastabar
Salatbar Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing Allergene siehe Ausschilderung 	Salatbar Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing Allergene siehe Ausschilderung 	Salatbar Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing Allergene siehe Ausschilderung 	Salatbar Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing Allergene siehe Ausschilderung 	Salatbar
Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Pfirsich Allergene siehe Ausschilderung 	Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Kirschen Allergene siehe Ausschilderung 	Dessert Frisches Obst (Stückobst oder Obstsalat) Allergene siehe Ausschilderung 	Dessert Frisches Obst (Stückobst oder Obstsalat) Allergene siehe Ausschilderung 	Dessert

 Die Menüs mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.