













Speiseplan vom 30.05.2022 bis 05.06.2022

	Montag 30.05.2022	Dienstag 31.05.2022	Mittwoch 01.06.2022	Donnerstag 02.06.2022	Freitag 03.06.2022
Fleisch & Fisch	Hähnchenbrust Bratensauce Brokkoligemüse und Salzkartoffeln 	Geflügelbratwurst Tomaten Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Champignons) Kartoffel Röstinchen 	Vollkorn Farfalle Schleifchen ^{a,a1} mit Lachswürfeln ^d Erbsen ¹ und Sahnesauce ^{1,g,i} 	Chili con Carne (Rindfleisch, Kidneybohnen, Mais Karotten, Sellerie, Lauch) ^{a,a1,a3,i} Vollkornreis 	Geflügelfrikadelle ^{a,a1,c,g} mit grünen Bohnen ⁱ und Kartoffelstampf ^{1,g} dazu Bratensauce 
Vegetarisch & Gut	veganes Schnitzel ^{a,a1} Bratensauce (vegan) Brokkoligemüse und Salzkartoffeln 	vegetarische Bratwurst ^{a,a1,c} Tomaten Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Champignons) Kartoffel Röstinchen 	Vollkorn Farfalle Schleifchen ^{a,a1} mit Tofuwürfeln ^f Erbsen ¹ und Sahnesauce ^{1,g,i} 	Chili sin Carne (Kidneybohnen, Mais Karotten, Sellerie, Lauch) ^{a,a1,a3,i} Vollkornreis 	vegetarische Frikadelle mit grünen Bohnen ⁱ und Kartoffelstampf ^{1,g} vegetarischer Bratensauce 
Gesund & Lecker	Möhren-Kartoffelstampf ¹ mit Roggenbrot ^{a,a1,a2} 	Vollkorn Penne Rigate ^{a,a1} mit Champignonragout ^{g,i} und Grana Padano ^{2,c,g} 	Kürbis-Süßkartoffel-Suppe ^{g,j} mit Mehrkornbrot ^{a,a1,a2,a3,a4} 	Salat mit Erdbeeren, Schafkäse und Walnüssen ^{f,g,h,h3,i} dazu Weißbrot ^{a,a1,a2} 	Bandnudeln ^{a,a1} mit Blumenkohl-Brokkoligemüse und Béchamelsauce ^g 
Nachtsch 	Apfelmus ³	Schokoladenpudding (Becher) ^g	Apfel	Vanillequark ^g	Trauben
Rohkost 	Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip ^g	Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^{c,g}	Gurkensalat mit Dill in Essig und Öl ^{3,l}	Nudel-Grillgemüse-Salat ^{a,a1,f,g,i}	Knabbergemüse (Kohlrabi, Paprika, Gurke) mit Kräuterquark ^g

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) zertifiziert und gekennzeichnet.

- | | | | | | |
|--------------------|-------------|-------------|-----------|---------------|--------------|
| 1 - Farbstoff | a - Gluten | a3 - Gerste | d - Fisch | h - Nüsse | j - Senf |
| 2 - Konservierung | a1 - Weizen | a4 - Hafer | f - Soja | h3 - Walnüsse | l - Schwefel |
| 3 - Antioxidantien | a2 - Roggen | c - Ei | g - Milch | i - Sellerie | |