









Menüplan der Woche:

03. MAI bis 07. MAI 2021

	Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert Salate	
				
03. MONTAG	Hefeklöße A 1 	Hefeklöße A 1	Heidelbeeren	S A L A T T H E K E
04. DIENSTAG	Rindfleisch Lasagne A 1, 	Gemüse Lasagne A 1	Fruchtquark G Himbeere	
05. MITTWOCH	Schnitzel vom Schwein A 1 Champignon geb. Kartoffeln 4	Gemüse Nuggets Champignon geb. Kartoffeln 4 	Obst	
06. DONNERSTAG	Thunfisch Auflauf D, G (mit Kaisergemüse und Reis) 	Frühlingsrolle Letscho Parboiled Reis A 1	Obst	
07. FREITAG	Putengeschnetzeltes Erbsen Köpfe A 1 	Gemüsepfanne Knöpfe A 1	Eis A 1, G	

Änderungen vorbehalten.

Allergene und ZZVO sowie Erläuterungen bzw. Erklärungen zum Speiseplan siehe Anhang.

Salatteller können wie gewohnt selbst zusammengestellt und mit einem Dressing Eurer Wahl abgerundet werden. Mindestens ein Dressing ist aus eigener Herstellung und entspricht den DGE – Empfehlungen. Täglich wechselndes Angebot von Thunfisch, Käsevariationen, Ei und Vollkornbrot.



Die Angebote/Komponenten mit dem - Schule + Essen = Note 1- Logo entsprechen den „DGE – Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. als eine Menülinie zertifiziert.

Guten Appetit
wünscht
das Küchenteam