







Menüplan der Woche:

04. OKTOBER bis 08. OKTOBER 2021

	Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert	Salate
				
04. MONTAG	gefüllte Paprikaschote (Schweinefleisch) Bratenjus Vollkornreis	gefüllte Paprikaschote, vegan Bratenjus Vollkornreis 	Obst	S A L A T T H E K E
05. DIENSTAG	MSC Hokifilet, G Brokkoli Rahm G Kart. - Brei G 	Gefüllte Zucchini G Brokkoli Rahm G Kart. – Brei G	Obst	
06. MITTWOCH	Erbsensuppe H (Erbsen, Kartoffeln., Porree, Möhren) 	Erbsensuppe H (Erbsen, Kartoffeln, Porree, Möhren)	Kuchen A1	
07. DONNERSTAG	Hähnchen Keule Rotkohl Kartoffeln 	Getreide Brätling A1, 2 Rotkohl Kartoffeln	Saftschorle	
08. FREITAG	Wurstragout (Jagdwurst vom Schwein) Nudeln A 1	Wurstragout (vegan) Nudeln A 1 	Obst	

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 Menulinie zertifiziert.

Guten Appetit
wünscht
das Küchenteam