









Menüplan der Woche:

05. APRIL bis 09. APRIL 2021

	Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert	Salate
				
05. MONTAG	Feiertag	Feiertag		S A L A T T H E K E
06. DIENSTAG	Wurstragout (Jagdwurst vom Schwein) Vollkorn Nudeln  A 2	Wurstragout vegan Vollkorn Nudeln A 2	Eis A 1, G	
07. MITTWOCH	Kräuterquark Kartoffeln  G	Kräuterquark Kartoffeln G	Kuchen A 1	
08. DONNERSTAG	Hähnchen Crossies Erbsen Pommes Frites  A 1 4	Vegane Nuggets Erbsen Pommes Frites A 1 4	Saft	
09. FREITAG	Fischteller (Seelachs, Kap Seehecht, Dorsch) Kart. – Salat  2, G	Gemüse Spieß Kart. – Salat 2, G	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 Menülinie zertifiziert.

Guten Appetit
wünscht
das Küchenteam