



Menüplan der Woche:

10. JANUAR bis 14. JANUAR 2022

	Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert	Salate
10. MONTAG	Nudeln A 1 Bolognese (Schweinefleisch) 	Nudeln A 1 Bolognese (Mehr Korn Getreidemischung) A 1, 2, 5	Saft	S A L A T T H E K E
11. DIENSTAG	Wildgulasch (Wildschwein, Hirsch, Känguru) Rosenkohl Kart. – Klöße A 1	Gemüsepfanne (Möhren, Erbsen, Blumenkohl) Kart. – Klöße G 	Obst	
12. MITTWOCH	Schokoladensuppe Zwieback A 2	Kohlrabi Eintopf Vollkornbrot A 2	Kuchen A 1	
13. DONNERSTAG	Grillfisch – Seelachs Erbsen D Vollkorn Reis	Tofu Nuggets A 1 Erbsen Vollkorn Reis	Fruchtjoghurt Pirsich G	
14. FREITAG	Bockwurst Kart. – Salat G, 2	Kohlrabi Schnitzel, Natur Kart. – Salat, Essig - Öl	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