








## Menüplan der Woche:

**12. APRIL bis 16. APRIL 2021**

	<b>Menü I Vollkost</b>	<b>Menü II Vegetarisch</b>	<b>Dessert</b>	<b>Salate</b>
				
<b>12. MONTAG</b>	 Rührei C Möhrengemüse Kart. – Brei G	Rührei C Möhrengemüse Kart. – Brei G	Saft	S A L A T T H E K E
<b>13. DIENSTAG</b>	Schweineschnitzel A 1 Champignon Kartoffeln 	Gemüseschnitzel A 1 Champignon Kartoffeln	Eis G	
<b>14. MITTWOCH</b>	 Fisch Soljanka (Seelachs) D	grüne Bohnensuppe	Fruchtquark G Mandarine	
<b>15. DONNERSTAG</b>	 Gyrospfanne (Schweinefleisch) Zaziki G Baguette A 1	Vegane Gyrospfanne (Weizeneiweiß, Haferkerne) Zaziki (vegan) Baguette A 1	Obst	
<b>16. FREITAG</b>	 Grießbrei G	Grießbrei G	Erdbeeren	

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