










Menüplan der Woche:

13. SEPTEMBER bis 17. SEPTEMBER 2021

	Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert	Salate
				
13. MONTAG	Gehacktes Stippe (Schwein) Kartoffeln Gewürzgurke 2	Hack - vegan Kartoffeln Gewürzgurke 2 	Obst	S A L A T T H E K E
14. DIENSTAG	Tortelloni – vegan A 1 Tomate – Mozzarella – Sauce G	Tortelloni – vegan A 1 Tomate – Mozzarella – Sauce G 		
15. MITTWOCH	Hähnchenbruststreifen in Ananas – Kokos - Sauce Parboiled Reis 	WOK – Pfanne Japan in Ananas – Kokos - Sauce Parboiled Reis	Erdbeerjoghurt G	
16. DONNERSTAG	MSC Grillfisch – Kabeljau D Erbsen Kart. – Gratin G 	Gemüsespieß Jardiniere (Champignons, Zucchini, Paprika) Kart. – Gratin G	Saft	
17. FREITAG	Linsensuppe Vollkornbrot A 2 	Linsensuppe Vollkornbrot A 2	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