










Menüplan der Woche: 16. NOVEMBER bis 20. NOVEMBER 2020

	Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert 	Salate
16. MONTAG	Gehacktes - Stippe (Schweinefleisch) Kartoffeln Gewürzgurke 2	Kräuterquark G Kartoffeln 	Saft	S A L A T T H E K E
17. DIENSTAG	Dorsch Nuggets D Erbsen Pommes Frites 	Gemüsetaler Erbsen Pommes Frites	Obst	
18. MITTWOCH	Kartoffelsuppe Vollkornbrot A 2 	Kartoffelsuppe Vollkornbrot A 2	Saft	
19. DONNERSTAG	Rinderroulade (Schweinespeck, Gewürzgurke) 2 Gnocchi A 1 	Gefüllte Paprikaschote A2, 5 Kartoffeln	Obst	
20. FREITAG	Hühnerfrikassee Parboiled Reis 	Gemüsepfanne Parboiled Reis	Eis A1, G	

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