










## Menüplan der Woche:

17. JANUAR bis 21. JANUAR 2022

	Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert	Salate
				
17. <b>MONTAG</b>	Gehackte Stippe (Schweinefleisch) Salzkartoffeln Gewürzgurke 2	Mehrkorngetreide Mischung A 1, 2, 5 Salzkartoffeln Gewürzgurke 2 	Obst	<i>S A L A T T H E K E</i>
18. <b>DIENSTAG</b>	Schlemmerfilet – Bordelaise (Seelachs) D Broccoli Kartoffeln 	gefüllte Paprikaschote (Möhren, Erbsen, Blumenkohlfüllung) Broccoli Kartoffeln	Saft	
19. <b>MITTWOCH</b>	Linsensuppe Vollkornbrot A 2	Linsensuppe  Vollkornbrot A 2	Fruchtquark G Mandarine	
20. <b>DONNERSTAG</b>	Hähnchen – Cordon bleu A 1, G Leipziger allerlei Pommes Frites 	veg. Cordon bleu A 1, G Leipziger allerlei Pommes Frites	Eis G	
21. <b>FREITAG</b>	Wurstragout (Jagdwurst vom Schwein) Nudeln A 2 	vegetarisches Wurstragout Nudeln 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