



Speiseplan

KW 20: 16.05.- 20.05.2022

	Menü I	DGE - Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	DGE-Dessert	Abendessen für Internat
Mo	Lasagne (Rind ^{A1, F, G, I}) Parmesan ^(1,2,G)	Gnocchi-Gemüsepfanne ^(A1,C,G) Spargel-Champignon-Gemüse ^(A1,C,G,3)	Tortellini Ricotta-Spinat (A,A1,C,G) Tomatensauce ^(A,A1)		Obst nach Saison	Wurst- ^(2,9) und Käseaufschnitt ⁽¹⁾ Frischkäse, Rohkost, Obst, verschiedene Brotsorten ^{A1, A2, A3}
Di		Paprika-Zucchini-Kartoffel-Pfanne ^(2,3,5,J,I)	Tandoori-Blumenkohl auf Quinoa-Süßkartoffel-Ananas-Pfanne orientalischer Humusdip ^(3,F,J,K)	Kürbisschnitzel vom Huhn ^(A1, C) , Bratensauce, Bio-Spätzle ^(A1, C)	Obst nach Saison	Maultaschen in der Brühe ^(A1, C, I) Kartoffelsalat ^(J)
Mi		Lachsschnitte ^(A1,D) Kräutersauce ^(A1, G) Natur-/Vollkornreis	Gemüseschnitzel ^(A1, A4) Kräutersauce ^(A1, G) Salzkartoffeln		Obst nach Saison	Pizza ^(3, A1, A3, G)
Do		Gorgonzolasauce ^(A1, G, I) Bio-Spiralen ^(A1)	Tacos mit veganer Hackfüllung ^(3,A,A1,A3,F)	Wurstgulasch mit Speck und Paprika ^(2,3,8)	Obst nach Saison	scharfes Rinder-Chili mit Bohnen und Mais Vollkornbrötchen ^(A1,A2,A3,K)
Fr	Königsberger Klopse ^(C) Kapernsauce ^(G) , Brokkoli ^(G) Natur-/Vollkornreis	Pfannengemüse mit Weißkohl, Lauch, Karotte, Zucchini und Paprika ^(I,K)			Obst nach Saison	Lunch-Paket (Wurst, Käse, Brot, Joghurt, Getränk) ^{1,2,8,3,17,A1, A2, A3, F, G, K}
Kennzeichnung:		1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwärtzt, 7 = geschwefelt, 8 = Nitritpökelsalz, 9 = Antioxidationsmittel, 10 = gewachst, 11 = coffeinhaltig.				

- Allergenkennzeichnung**
- A** Glutenhaltiges Getreide
 - A 1 Weizen
 - A 2 Roggen
 - A 3 Gerste
 - A 4 Hafer
 - B** Krebstiere
 - C** Eier
 - D** Fisch
 - E** Erdnüsse
 - F** Soja
 - G** Milch
 - H** Schalenfrüchte
 - H 1 Mandeln
 - H 2 Haselnüsse
 - H 3 Walnüsse
 - I** Sellerie
 - J** Senf
 - K** Sesamsamen
 - L** Schwefeldioxid u. Sulfide
 - M** Lupinen
 - N** Weichtiere

Das DGE-Menü 2 und das DGE-Dessert entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate

Änderung vorbehalten