



Speiseplan

KW 27: 04.07.- 08.07.2022

	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)	Gyros-Bowl mit Salat und Tsatsiki (2,3,6, F,G, H, H1)	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 (1)
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)	Fleischkäsealternative auf Semmeln und veganem Cocktail-Dip (1,11,3,5,A,A1,A3,J, L)	Fleischkäse (2,3,8) Zwiebelsauce (G) Bratkartoffeln	Obst nach Saison	scharfes Rinder-Chili mit Bohnen und Mais Vollkornbrötchen (A1,A2,A3,K)
Fr	Hackbällchen vom Rind (A,A1, C) Rahmsauce (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