













Speiseplan

	 Menü	Menü II
MO	Hähnchenbrustfilet natur  Kräuterkartoffeln + Kräuterquark (G) Broccoli-Röschen naturell	Obst Plant based Nuggets (A1) <small>(Basis-Schwarzw., Jackfrucht, Blumenkohl, Borlottibohnen)</small> Kräuterkartoffeln Kräuterquark (G) Broccoli-Röschen naturell 
DI	Vegetarischer Linseneintopf (L)  Vollkornbrot (A)	Hafereflakes (A) + Milch (G) Vegetarischer <small>(Karotten, Broccoli)</small> Nudeleintopf (A1,C) 
MI	Vollkornreis Mischgemüse naturell  <small>(Erbsen, Karotten, Mais)</small>	Obst Milchreis (G) Zwetschgenkompott 
DO	Wildlachsfilet (D)  Vollkornnudeln (A1) BIO Maisgemüse und Helle Gemüsesoße <small>(mit Karotten, Broccoli, Blumenkohl) (G)</small>	Obst Grünkernküchle (A1, A5,C,L) Polenta-Gnocci (A1) BIO Maisgemüse  Vegane Helle Soße <small>(mit Kokosmilch)</small>
FR	Eier (C)  Salzkartoffeln Rahmspinat (G)	Erdbeerjoghurt (G) Chamingnontopf (A1,G,L)  Salzkartoffeln
Salatbar: Tägliches Angebot von Rohkostvariationen oder Salaten - Informationen vor Ort		

Die Menülinie mit dem -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

Für weitere Informationen zu Allergenen oder Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden