

# Speiseplan

	 <b>Menü</b> <small>Schule + Essen = Note</small>	<b>Menü II</b>		
<b>MO</b>	Hähnchenbrustfilet natur Kräuterkartoffeln + Kräuterquark (G) Broccoli-Röschen naturell 	Obst	Plant based Nuggets (A1) (Basis-Schwarzw., Jackfrucht, Blumenkohl, Borlottibohnen) Kräuterkartoffeln Kräuterquark (G) Broccoli-Röschen naturell 	Obst
<b>DI</b>	Vegetarischer Linseneintopf (L) Vollkornbrot (A) 	Hafereflakes (A) + Milch (G)	Vegetarischer (Karotten,Broccoli) Nudeleintopf (A1,C) 	Cornflakes mit Milch (A,G)
<b>MI</b>	Vollkornreis Mischgemüse naturell (Erbsen, Karotten, Mais) 	Obst	Milchreis (G) Zwetschgenkompott 	Saft-Shake
<b>DO</b>	Wildlachsfilet (D) Vollkornnuedeln (A1) BIO Maisgemüse und Helle Gemüsesoße (mit Karotten, Broccoli, Blumenkohl) (G) 	Obst	Grünkernküchle (A1, A5,C,L) Polenta-Gnocci (A1) BIO Maisgemüse Vegane Helle Soße (mit Kokosmilch) 	Obst
<b>FR</b>	Eier (C) Salzkartoffeln Rahmspinat (G) 	Erdbeerjoghurt (G)	Champingnontopf (A1,G,L) Salzkartoffeln 	Joghurt (G)
<b>Salatbar:</b> 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.

2

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

Alle Angaben ohne Gewähr. Wochentagsänderungen vorbehalten.