













Speiseplan

	Menü 		Menü II	
MO	Vegetarische Currywurst Veggie-Wurst (G,A,L,M,F)  Fruchtige Tomatensoße (L,M,N) Pommes frites	Joghurt (G)	Geflügel - Currywurst (L) Pommes frites  Ketchup, Mayonnaise (C,M)	Joghurt (G)
DI	Fischstäbchen (A1,D)  Kartoffelpüree (G) Grüne Bohnen Kräuterquark (G)	Obst	Veggie Balls (C,G) (Erbsen-, Sonnenblumenprotein, Spinat, Mozzarella) Kartoffelpüree (G)  Erbsen Kräuterquark (G)	Obst
MI	Vollkornnudeln (A)  Linsenbolognese (A1,F)	Obst	Nudeln (A) Gemüse-Bolognese (L)  (Karotten, Zucchini)	Obst
DO	Hühnerfrikassee (C,G)  (mit Karotten und Erbsen) Parboild-Reis	Vanillepudding (G)	Süßkartoffelcurry  Parboild-Reis	Schokopudding (G)
FR	Kartoffelcremesuppe (G) Vollkornbrot (A) 	Obst	Kürbissuppe  Grissini (A)	Waffeln (A,C,G)
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

5a

Alle Angaben ohne Gewähr. Wochentagsänderungen vorbehalten.