

Speiseplan

	 Menü	Menü II
MO	Polenta-Gnocci (A1) Currygemüse (Karotten, Zucchini, Broccoli in Koksmilch) 	Karotten-salat 
DI	Eier (C) Salzkartoffeln Buntes Bohnengemüse (F,L) (Aus weißen Bohnen, Romanobohnen und Edamame) 	Obst 
MI	Rindergulasch (L) Spätzle (A1,C) Apfelrotkohl 	Obst 
DO	Fischburger Fischfrikadelle (A1,D) Vollkornbrötchen (A) Gemüse zum belegen, Ketchup (L), Remoulade (C,G,L) 	Veggie-Burger Planted based Fischfrikadelle (A1,M) oder (Schwarzw., Jackfrucht, Blumenkohl, Borlottibohnen, Leinöl) Blumenkohl-Käse-Medailon (C,G) oder Camembert parniert (A,G) Brötchen (A) Gemüse zum belegen, Ketchup(L), Remoulade (C, GL) 
FR	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung (A1,C,G) Tomatensoße (L,M,N), Streukäse (G) 	Joghurt (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

Alle Angaben ohne Gewähr. Wochentagsänderungen vorbehalten.