



Aktueller Speiseplan



Montag, 09.05.22

Heute: Rinderfrikadelle mit Bratensauce aw,f,g,i,j*, dazu Spätzle aw,c* und Bohnensalat mit Essig – Öldressing

Veggie: Asia – Thai – Nudelpfanne aw,c*, mit Wokgemüse (Weißkohl, Paprika, Erbsenschoten), mit Rührei und Sojasauce 2*, dazu Pfirsich – Maracujajoghurt 

Oder: Vegane Currybällchen, dazu Gemüsereis, Ajvardip und Bohnensalat mit Essig – Öldressing 

Dazu: Pfirsich – Maracuja – Joghurt oder Birnen

Dienstag, 10.05.22

Heute: Lachs – Knusperportion aw*, mit Kräuter – Rahmsauce aw,g*, Vollkorn – Penne aw* und Möhren – Apfelsalat mit Essig und Öl 

Veggie: Gebackene Ofenkartoffel, mit Kräuter – Gurken – Quark g*, dazu Möhren – Apfelsalat mit Essig und Öl

Oder: Pikantes Chili Sin Carne, mit Soja f,i*, dazu Naturreis & Möhren – Apfelsalat mit Essig und Öl 

Dazu: Äpfel

Mittwoch, 11.05.22

Heute: Gebratene Hähnchenbrust, auf pikanter Paprikasauce aw*, dazu Rosmarinkartoffeln und Blattsalate mit Kräuterdressing, Banane 

Veggie: Gnocchi aw*, mit mild gewürzter Basilikumsauce, dazu Blattsalate mit Kräuterdressing 

Oder: Gemüse – Frikadelle aw,c*, dazu Tomatendip, Kartoffelpüree g* und Blattsalate mit Kräuterdressing

Dazu: Schokoladenpudding oder Bananen

Donnerstag, 12.05.22

Heute: Knusperstick aw,i,k*, mit Karotten, Zwiebeln und Äpfel, in Sesamhülle, dazu Stampfkartoffeln g* und Gurkensalat mit Joghurtdressing

Veggie: Weiße Bohnensuppe „Balkan Art“ i*, mit Kartoffeln, Karotten, Lauch, dazu ein Mehrkornbrötchen aw* und Kiwi  

Oder: Italienische Ravioli aw,c*, in Tomaten – Kräutersauce, dazu Gurkensalat mit Joghurtdressing

Dazu: Joghurt „Waldbeere“ oder Kiwis

Freitag, 13.05.22

Heute: Seelachsfilet in Eihülle aw*(msc)**, dazu Salzkartoffeln, Kräuterquark und Tomatensalat

Veggie: Kartoffel – Blumenkohl – Romanesco – Auflauf c,g* mit Mozzarellakäse überbacken

Oder: „Farfalle – Carbonara“ aw,g,i*, Nudeln in Schmetterlingsform mit einer Putenschinken – Rahmsauce aw,g,2,3*, dazu Tomatensalat, Parmesankäse, Nektarine 

Dazu: Nektarinen

** (Produkt aus nachhaltiger und zertifizierter Fischerei)



*(kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene; zur Erläuterung beachten Sie bitte den separaten Aushang.) Änderungen vorbehalten.

Die Menüs mit diesem Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulpflege“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

