



Speiseplan



Zertifiziert durch das



Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

menü 1 < Gefüllte Paprika mit Hackfleisch (Rind) und Tomatensauce ^{1,4,5,6,13}

dazu Vollkornreis

menü 2

Asiatisches Geschnetzeltes vom Schwein mit Karotten und Bambussprossen ^{4,11,13}

dazu Langkornreis

menü 3 VEGIE

Ravioli mit Tomatenfüllung und Käsesauce ^{1,4,5,13}

dazu Gemüsesticks

dessert

Obstkorb

menü 1 < Linsen mit Spätzle ^{1,4,5,13}

dazu ein Saitenwurstchen (Geflügel)

menü 2

Kartoffel-Paprika-Gratin mit gebratenen Schweinefleischstreifen in dunkler Sauce ^{1,4,5,6,13}

menü 3 VEGIE

Feine Kartoffelcremesuppe ^{1,2,4,8,13}

dazu ein Mehrkornbrötchen

dessert

Naturjoghurt mit Apfelmus ¹³

menü 1 < Rindergulasch in dunkler Sauce mit Paprika und Nudeln ^{1,4,5,6,13}

dazu Blattsalate mit Joghurt-Dressing

menü 2

Gebratene Maultaschen vom Schwein mit Speckwürfel, Zwiebeln und leichtem Rahm ^{1,4,5,6,13}

dazu Blattsalate mit Balsamico-Dressing

menü 3 VEGIE

Gemüsefrikadelle (Paprika, Zucchini, Mais) mit Tomatensauce und Langkornreis ^{1,4,5,13}

dazu Gurkensalat

dessert

Obstkorb

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

1 Glutenhaltiges Getreide, 2 Schalenfrüchte, 3 Krebstiere wie Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer etc., 4 Sellerie, 5 Eier, 6 Senf, 7 Fisch, 8 Sesam, 9 Erdnüsse, 10 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, 11 Soja, 12 Lupinen, 13 Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), 14 Weichtiere (zum Beispiel Schnecken, Muscheln, Tintenfisch etc.)

Unsere Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.



menü 1 <

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffelgratin und feiner Paprika-Rahmsauce

^{4,5,13}