

# Speiseplan für die KW 24 / 2022



	<b>Montag, 13.06.2022</b>	<b>Dienstag, 14.06.2022</b>	<b>Mittwoch, 15.06.2022</b>	<b>Donnerstag, 16.06.2022</b>	<b>Freitag, 17.06.2022</b>
<b>Menü I</b>	VEGGI DAY Kartoffeltasche Tomate/Mozzarella <sup>19,19a</sup> Kräuterquark (Schnittlauch, Petersilie) <sup>19,19a</sup> Erbsengemüse	Geflügelfleischbällchen <sup>13,13a,15,19,19a,22</sup> dunkle Senfsoße <sup>22</sup> Bunte Karotten Basmatireis	Lasagne Bolognese (Rind, Zwiebel, Karotte, Sellerie) <sup>13,13a,15,19,19a,21</sup> Blat Salat Dressing	DGE zertifizierte Menülinie: VEGGI DAY Blumenkohl überbacken mit Käsesoße <sup>19,19a</sup> Erbsen-Mais Gemüse BIO Kartoffeln	DGE zertifizierte Menülinie: Backfischtrapez (MSC Qualität)(Seelachs) <sup>13,13a,16</sup> helle Soße <sup>19,19a</sup> Erbsen-Mais Gemüse BIO Langkornreis Linsensalat (Paprika, Tomaten)
<b>Menü II (vegetarisch)</b>	DGE zertifizierte Menülinie: Ei-Patty <sup>15,19,19a,21</sup> helle Soße <sup>19,19a</sup> Kartoffel- & Gemüsewürfel (Möhre, Sellerie, Lauch) <sup>21</sup>	DGE zertifizierte Menülinie: BIO Vollkornspirellis <sup>13,13a</sup> Tomaten-Frischkäse Soße <sup>19,19a</sup> Blat Salat Dressing	DGE zertifizierte Menülinie: Lasagne vegetarisch (Tomaten, Zwiebeln, Soja) <sup>13,13a,18,19,19a</sup> Blat Salat Dressing	Gitterkartoffeln <sup>13,13a</sup> Ketchupsoße Erbsen-Mais Gemüse	Kartoffelpuffer <sup>13,13a,15</sup> Apfelmus <sup>3</sup> Zimt/Zucker
<b>Nachspeise</b>	DGE zertifizierte Menülinie: Milch-Pudding Schoko <sup>19,19a</sup>	DGE zertifizierte Menülinie: Birne	DGE zertifizierte Menülinie: Cantaloupemelone <sup>14x</sup>	DGE zertifizierte Menülinie: Joghurt-Quarkspeise Straciatella <sup>19,19a</sup>	DGE zertifizierte Menülinie: Wassermelone <sup>14x</sup>
<b>Gemügesticks</b>	für alle Menülinien (inkl.DGE)	für alle Menülinien (inkl.DGE)	für alle Menülinien (inkl.DGE)	für alle Menülinien (inkl.DGE)	für alle Menülinien (inkl.DGE)

Zusatzstoffe: (3) mit Antioxidationsmittel; (14x) gewachst

Allergene: (13) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (13a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (15) Eier und -erzeugnisse; (16) Fisch und -erzeugnisse; (18) Soja und -erzeugnisse; (19) Laktose; (19a) Milch und -erzeugnisse; (21) Sellerie und -erzeugnisse; (22) Senf und -erzeugnisse



Eine Menülinie unserer Mittagsverpflegung hat eine DGE-Zertifizierung erhalten und wurde mit diesem Logo ausgezeichnet.  
Basis der Zertifizierung ist der DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft



ZERTIFIZIERT  
NACH  
DE-ÖKO-021

Änderungen vorbehalten

**HOTLINE: 040 / 53797-7740. Mo bis Fr: 10.00 - 11.30 Uhr und 12.30 - 16.00 Uhr**

# Speiseplan für die KW 10 / 2022



	<b>Montag, 07.03.2022</b>	<b>Dienstag, 08.03.2022</b>	<b>Mittwoch, 09.03.2022</b>	<b>Donnerstag, 10.03.2022</b>	<b>Freitag, 11.03.2022</b>
<b>Menü I</b>	Geflügelwiener Würstchen (2St.p.P.) <sup>2,3,6</sup> Mischgemüse (Erbsen, Möhren, Mais) Süßer Senf (hausgemacht) <sup>22</sup> Kartoffelsalat nach bayrischer Art (Essig/Öl/Senf) <sup>22</sup>	FeRiEn SpEclAL Hamburger vom Rind Hamburger Brötchen <sup>13,13a,23</sup> Ketchup Mayonnaise <sup>2,6x,15,22</sup> eingelegte Gurken <sup>6x</sup> Tomatenscheiben Blattsalat	Köttbullar(Rind) braune Soße Brechbohnen gedämpfte kleine Kartoffeln	DGE zertifizierte Menüline: Wildlachs Geschnetzeltes (MSC Qualität) <sup>16,19,19a</sup> BIO Vollkornreis Dillquark <sup>19,19a</sup> Gurkensalat	FeRiEn SpEclAL Germknödel mit Schokofüllung <sup>13,13a,18,19,19a,20,20a</sup> Vanillesoße <sup>1,19,19a</sup> Kichererbsensalat
<b>Menü II (vegetarisch)</b>	DGE zertifizierte Menüline: Tomatensuppe Mozzarellaperlen <sup>19,19a</sup> Tomatenwürfel Reisnudeln <sup>13,13a</sup>	DGE zertifizierte Menüline: BIO Vollkornspirellis <sup>13,13a</sup> Tomaten Soße Wachsbrechbohnen Geriebener Käse <sup>19a</sup>	DGE zertifizierte Menüline: vegetarische Frühlingsrolle (Weißkohl, Porree, Möhren) <sup>13,13a,15,18</sup> Süß-saure Soße <sup>21</sup> Erbsen-Mais Gemüse Vollkornreismischung (BIO Reis)	American Pancake <sup>13,13a,15,19,19a</sup> Blaubeersoße	DGE zertifizierte Menüline: Tortellini <sup>13,13a,19,19a</sup> Tomaten Soße Kichererbsensalat
<b>Nachspeise</b>	DGE zertifizierte Menüline: Honigmelone	Schokoladenkuchen vom Blech <sup>13,13a,15,19,19a</sup>	DGE zertifizierte Menüline: Joghurt-Quarkspeise Kirsche <sup>19,19a</sup>	DGE zertifizierte Menüline: Apfel	DGE zertifizierte Menüline: Wassermelone <sup>14x</sup>
<b>Gemüesticks</b>	für alle Menülinien (inkl.DGE)	für alle Menülinien (inkl.DGE)	für alle Menülinien (inkl.DGE)	für alle Menülinien (inkl.DGE)	für alle Menülinien (inkl.DGE)

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (6) mit Phosphat; (6x) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (14x) gewachst  
 Allergene: (13) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (13a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (15) Eier und -erzeugnisse; (16) Fisch und -erzeugnisse; (18) Soja und -erzeugnisse; (19) Laktose; (19a) Milch und -erzeugnisse; (20) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (20a) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (21) Sellerie und -erzeugnisse; (22) Senf und -erzeugnisse; (23) Sesamsamen und -erzeugnisse



Eine Menülinie unserer Mittagsverpflegung hat eine DGE-Zertifizierung erhalten und wurde mit diesem Logo ausgezeichnet.  
 Basis der Zertifizierung ist der DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft



ZERTIFIZIERT  
NACH  
DE-ÖKO-021

Änderungen vorbehalten

**HOTLINE: 040 / 53797-7740. Mo bis Fr: 10.00 - 11.30 Uhr und 12.30 - 16.00 Uhr**