

Speiseplan für die KW 24 / 2022



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



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