



Unser **Speisenplan für Schulen mit der grün hinterlegten Menülinie** entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“.



ausgezeichnet.



DE-ÖKO-007

Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo

Guten Appetit!	Mo	Di	Mi	Do	Fr
	26.02.2024	27.02.2024	28.02.2024	29.02.2024	01.03.2024
Hauptgericht HG I					
Maultaschen (a1,c,i) mit Erbsen,Karotten, Sellerie Sauce (g,11) Salat (21,g,11)					
Fruchtcocktail					
Hauptgericht HG II					
- vegetarisch -					
Guten Appetit!					
	Mo	Di	Mi	Do	Fr
	04.03.2024	05.03.2024	06.03.2024	07.03.2024	08.03.2024
Hauptgericht HG I					
Valeßchnitzel(a1,11,g,c) mit Bio-Vollkornreis Kräutersauce(g,11)(g,11) und Blattsalat (11,21,g)					
Natur Quark SchokoStreusel (h1,h2,h3,h4,f)					
Hauptgericht HG II					
- vegetarisch -					
Geflügelgericht					
	Mo	Di	Mi	Do	Fr
	10.03.2024	11.03.2024	12.03.2024	13.03.2024	14.03.2024
Vegetarisches Gericht					
	15.03.2024	16.03.2024	17.03.2024	18.03.2024	19.03.2024
Rindfleischgericht					
	20.03.2024	21.03.2024	22.03.2024	23.03.2024	24.03.2024

Einzelne Bio-Komponenten sind gekennzeichnet. An Tagen, an denen es Schweinefleisch gibt, bekommen die muslimischen Kinder Rindfleisch oder Geflügel.

Fischgericht



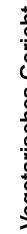
Rindfleischgericht



Geflügelgericht



Vegetarisches Gericht



Einzelner Speiseplan

Zeichenerklärung und Zusatzstoffe

- 1 = mit Geschmacksmitteln
- 2 = mit Milchzucker
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmackskonserverktern von zugekauften Produkten
- 5 = mit Phosphat
- 6 = mit Zuckerkonserviermittel
- 7 = geschwärzt
- 8 = gewachst
- 9 = chinnablaug
- 10 = mit Süßungsmittel
- 11 = mit Stevia
- 12 = mit Stevia-Weizen
- 13 = mit Süßungsmittel
- 14 = mit Kunstsüßstoffen, Fettglasur
- 15 = Kunstsüßstofffettglasur, nicht zum Verzehr geeignet
- 16 = Geschwekeit
- 17 = stabilisator
- 18 = Milchzucker - für Kinder mit Laktoseintoleranz geeignet
- 19 = Milchzucker - saisonbedingt zu erfragen unter der Telefonnummer 0633549-74301
- 20 = Süßungsmittel
- 21 = Süßungsmittel
- 22 = Süßungsmittel
- 23 = Backzuckermittel
- c = Eier
- d = Fische
- e = Erdnüsse
- f = Soja
- g = Weizen
- h = Roggen
- i = Mandeln
- j = Kartoffel
- k = Sellerie
- l = Senf



Unser **Speisenplan für Schulen mit der grün hinterlegten Menülinie** entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“.



ausgezeichnet.



DE-ÖKO-007

Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo

ausgezeichnet.

Guten Appetit!	MO	DI	MI	DO	FR
	11.03.2024	12.03.2024	13.03.2024	14.03.2024	15.03.2024
Hauptgericht HG I	Käsespätzle (a1,g,11,c) mit Endivienalsalat (11,21,g) Apfelmakrepp	Mexikanische Hackfleischpfanne (l) mit Kidneybohnen,Mais,Paprika Couscous (a1,l) und Salat (11,21,g) Tagesobst (y)	Erbensuppe mit Kartoffeln,Karotten,Sellerie (g,11,i) Saar Retti Brot(a1,a2)	vegi Kötbüller vegi Sauce (g,11) Leibziger Allerleigemüse Bio-Vollkornteig	Wildlachssauce (11,d,9,f) mit Bio-Nudeln (a1) und Blattsalat (11,21,g) Tagesobst (y)
Hauptgericht HG II - vegetarisch -					
Guten Appetit!	18.03.2024	19.03.2024	20.03.2024	21.03.2024	22.03.2024
Hauptgericht HG I	Hähnchenbrust mit Champignon- Rahmsauce (X,11,i) mit Bio-Vollkornteig und Karottensalat (X,11) Tagesobst (y)	MSC-Fischstäbchen aus Seelachs (a1,d) mit Kartoffelpüree (g,11) und Spinat (X,11) Erdbeerquark (11,g)	Bunte Gemüsesuppe mit (Bio-Karotten,Sellerie) Erbsen,Kartoffeln (g,11,i) Saar-Retti-Brot (a1,a2) Joghurt mit Schokostreusel (h1,h2,h3,h4,f)	veget. Bolognese mit Bio-Sonnenblumenkernecht (h1,h2,h3,h4,f) (l) mit Bio-Penne (a1) Reibekäse (X,11) und Gurkensalat (11,21,g) Vanillepudding (11,g)	Gnocchi (a1,l) mit Käsesauce (11,g) und Blattsalat (11,21,g) Tagesobst (y)
Hauptgericht HG II - vegetarisch -					
Geflügelgericht	Blumenkohl-Käse-Med. (a1,g,11,)	Fisch v.Acker (a1)			
Vegetarisches Gericht					
Rindfleischgericht					

Einzelne Bio-Komponenten sind gekennzeichnet. An Tagen, an denen es Schweinefleisch gibt, bekommen die muslimischen Kinder Rindfleisch oder Geflügel.

Fischgericht



Rindfleischgericht

Vegetarisches Gericht



Geflügelgericht



Zeichenerklärunung und Zusatzstoffe

- 1 = mit Getreidezusätzen
- 2 = mit Milchzusätzen
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmackskonserverktern von zugekauften Produkten
- 5 = mit Phosphat
- 6 = mit Zuckerkonzentrat und Süßungsmittel
- 7 = geschwärzt
- 8 = gewachst
- 9 = chininfällig
- 10 = mit Eiweißzusätzen
- 11 = mit Milchzusätzen
- 12 = mit Sojaproteinen
- 13 = mit Zitronensäure
- 14 = mit Kunststofffarbe Farbstoff, nicht zum Verzehr geeignet
- 15 = mit Phosphat
- 16 = Geschwärzt
- 17 = stabilisator
- 18 = Milchzusatz - für Kinder mit Laktoseintoleranz geeignet
- 19 = Milchzusatz oder Queen'sland Nusse
- 20 = Süßungsmittel
- 21 = mit Stärkungsstoffen
- 22 = Brotzucker
- c = Eier
- d = Fische
- e = Erdnüsse
- f = Soja
- g = Milchzusatz
- h1 = Mandeln
- h2 = Sahne
- i = Senf
- j = Honig
- k = Mehlzusätze
- l = Soja
- m = Lupinen
- n = Weichtiere
- B = Bio
- F = mit Fettfisch
- X = laktosefrei - für Kinder mit Laktoseintoleranz geeignet
- T = Tageszucker saisonbedingt zu erfragen unter der Telefonnummer 0633549-74301