






Speiseplan vom 28.02.2025

Freitag	Gebratene Vollkorneiernudeln mit Tomatensauce dazu Tagessalat 
	Donnerstag

Speiseplan vom 03.03.2025 – 07.03.2025

	Menü Fleisch	Menü vegetarisch
Montag		Vegetarische Maultaschen mit Tomatensauce dazu Chinakohlsalat und Obst a)c)g) 
Dienstag		Bohnengulasch mit Salzkartoffeln dazu Gurkensalat 
Mittwoch	Kinderzeit versorgt Kinder selbstständig mit vegetarischer Suppe	
Donnerstag	Rindergulasch mit Reis und grünen Bohnen 	Süße Schupfnudeln mit Apfelmus a)g)
Freitag	Fusilli-Nudeln mit Lachs-Gemüsesauce (Karotten, Lauch, Sellerie) dazu Grüner Bohnensalat c)g) Obst 	Brokkoli-Nuggets mit Reis und Kräutersauce a)c)g) dazu Grüner Bohnensalat Obst

Änderungen vorbehalten!

Die Menüs mit dem -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Hauptallergene:

a) Eier, c) Milch, d) Erdnüsse, e) Weichtiere f) Krebstiere, g) Weizen g1) Dinkel (eine Weizenart), g2) Roggen, g3) Gerste, g4) Hafer, h) Senf, i) Sesam, j) Schwefeldioxid und Sulphit, k) Erdnüsse, k1) Sojabohne, k2) Mandeln, k3) Haselnüsse, k4) Cashewnüsse, K5 Walnüsse, k6) Pisatzien, l) Sellerie, m) Fische, n) Lupinen

Zusatzstoffe:

- 1) mit Antioxidationsmittel
- 2) mit Geschmacksverstärker
- 3) mit Farbstoff
- 4) mit Konservierungsstoffe

- 5) mit Süßungsmittel
- 6) mit Phenylalanin
- 7) mit Phosphat
- 8) gewachst