

















# Speiseplan KW 27

	<b>Montag</b> 03.07.2023	<b>Dienstag</b> 04.07.2023	<b>Mittwoch</b> 05.07.2023	<b>Donnerstag</b> 06.07.2023
<b>Schüler-Menü</b>  4,20 €	<b>Hähnchengeschnetzeltes in milder Currysoße und Weißer Bio-Reis Brokkoli</b>  <i>Müsliriegel</i> A;E;F;G;I;J;H 	Kalbs-Köttbullar in Preiselbeer-Rahmsoße Kartoffelpüree Blattsalat  1 Bio-Apfel A;C;G;I;J 	<b>Gebratenes Seelachsfilet mit Dillsoße und Weißer Bio-Reis Gurkensalat</b>  Waffel A;D;C;G;I;J 	<i>Feines Rindfleisch-Tomatenragout mit Makkaronelli und Blumenkohl mit Brösel</i>  1 Pflaume A;C;G;I;J 
<b>Teeni-Menü</b>  4,20 €	Paprika-Möhren mit Kichererbsen in milder Currysoße und Weißer Bio-Reis Karottensalat  <i>Müsliriegel</i> A;E;F;G;I;J;H 	<b>Bunter Bio-Gemüsereis mit Bio-Tomatensoße Blattsalat</b>  1 Bio-Apfel A;I;J 	Gewürzrahm-Linsen-Gemüse mit Weißer Bio-Reis und Gurkensalat  Waffel A;C;G;I;J 	<b>Vegetarische Spaghetti „Carbonara“ mit Ei, Käsesoße und Parmesan Blattsalat</b>  1 Pflaume A;C;G;I;J 
<b>Vegetarisch</b>  4,20 €	<b>Spinat-Gemüseravioli mit Zwiebelsoße und Kartoffelsalat</b>  <i>Müsliriegel</i> A;C;G;I;J;H 	<i>Vollkorn-Dinkel-Ricotta-Birnen-Haselnussauflauf mit Vanillesoße und Sauerkirschen</i>  A;C;G;H 	<b>Kräuter-Rührei mit Salzkartoffeln und Rahmspinat</b>  Waffel A;C;G;I;J 	Soja-Tomaten-Gemüse-Haschee mit Bio-Vollkornreis Blattsalat  1 Pflaume A;F;I;J 
<b>Wochensalat</b>  4,20 €	<i>„Fruit Bowl“ mit Couscoussalat, Früchten, Ziegenfrischkäse, Edamamebohnen und Mangodressing 1 Vollkornsemmel</i>  <i>Müsliriegel</i> A;C;F;G;I;J;H 	<b>„Fruit Bowl“ mit Couscoussalat, Früchten, Ziegenfrischkäse, Edamamebohnen und Mangodressing 1 Vollkornsemmel</b>  1 Bio-Apfel A;C;F;G;I;J 	<i>„Fruit Bowl“ mit Couscoussalat, Früchten, Ziegenfrischkäse, Edamamebohnen und Mangodressing 1 Vollkornsemmel</i>  Waffel A;C;F;G;I;J 	<b>„Fruit Bowl“ mit Couscoussalat, Früchten, Ziegenfrischkäse, Edamamebohnen und Mangodressing 1 Vollkornsemmel</b>  1 Pflaume A;C;F;G;I;J 



enthält Geflügel



enthält Schweinefleisch



enthält Rindfleisch



enthält Lamm



enthält Fisch



vegetarisches Menü

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: A = Glutenhaltig; B = Krebstiere; C = Eier und Eierzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse;

G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenobst(Nüsse); I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J = Senf und Senferzeugnisse; K = Sesamsamen; L = Schwefeldioxid und Sulfide; M = Lupinen;

N = Weichtiere(Schnecken,Muscheln,Kalmare,Austern); O = mit Konservierungsstoff

**Kursiv & Fett = Menüempfehlung DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)**





