

# Speiseplan vom 24.01.2022 bis 30.01.2022

Montag 24.01.2022

Dienstag 25.01.2022

Mittwoch 26.01.2022

Donnerstag 27.01.2022

Freitag 28.01.2022

Menü 1

**Hähnchenschnitzel** <sup>a,a1</sup>  
**mit kräftiger Pilzsauce**  
<sup>3,a,a1,a3,g</sup>  
**und Kartoffelkroketten**



**Überbackene Lasagne**  
**mit Rindfleisch** <sup>a,a1,c,g,i</sup>



**Gegrilltes Lachsfilet**  
**mit Tomaten und**  
**Basilikum** <sup>d</sup>  
**dazu Brokkoli**  
**und Kartoffelstampf** <sup>1,2,g</sup>



**Hähnchensteak** **gegrillte**  
**Paprika, Tomaten, Zucchini**  
**Vollkorn Spirelli** <sup>a,a1</sup>



**Putengeschnetzeltes**  
**mit Pilzen** <sup>3,a,a1,a3</sup>  
**und Vollkornreis**



Menü 2

**Grißbrei** <sup>a,a1,g</sup>  
**mit Waldfruchtsoße** <sup>1</sup>



**Tomaten-Gemüseglasch**  
**(Kartoffeln, Karotten ,**  
**Pastinaken)** <sup>3,a,a1,a3,l</sup>  
**auf Vollkorn-Spaghetti** <sup>a,a1</sup>



**Gemüseschnitzel** <sup>a,a1</sup>  
**mit Petersiliensoße** <sup>a,a1,g</sup>  
**und Salzkartoffeln**



**Rote Linsensuppe**  
**mit Kartoffelwürfeln** <sup>3,i,l</sup>  
**und Fladenbrot** <sup>a,a1,a3,k</sup>



**Vegetarische Mini**  
**Frühlingsröllchen** <sup>a,a1,i,j</sup>  
**mit Vollkornreis**  
**Kräuterquark-Dipp** <sup>g</sup>



Nachtsch



**Clementine** <sup>2</sup>

**Stracciatellacreme** <sup>f,g</sup>

**Apfel-Aprikosen**  
**Fruchtdessert** <sup>3</sup>

**Quarkspeise Birne** <sup>g</sup>

**Banane**

Rohkost



**Knabbergemüse**  
**(Möhren, Paprika,**  
**Zucchini)**  
**mit Aioli-Dip** <sup>c,g,j</sup>

**Eisbergsalat**  
**mit Joghurtdressing** <sup>c,g</sup>

**bunter Kartoffelsalat**  
<sup>1,2,22,9,a,a1,c,i,j</sup>

**Blattsalate**  
**mit American Dressing** <sup>c,g,j</sup>

**Knabbergemüse**  
**(Kohlrabi, Paprika, Gurke)**  
**Kräuterquark** <sup>g</sup>

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und gekennzeichnet.

1 - Farbstoff

9 - Süßungsmittel

a1 - Weizen

d - Fisch

i - Sellerie

l - Schwefel

2 - Konservierung

22 - Süßungsmittel

a3 - Gerste

f - Soja

j - Senf

3 - Antioxidantien

a - Gluten

c - Ei

g - Milch

k - Sesam