

























KW 44 / W 3	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
<b>Montag</b> 26.10.2020	weißer Bohneneintopf (Kartoffeln, Paprika, Wurzelgemüse, grüne Erbsen) mit Mehrkornbrötchen (A1,A2)	Nudel-Gemüse-Suppe (A1,C,H) (Sellerie, Karotte, Lauch) mit Mehrkornbrötchen (A1,A2) 	Götterspeise Vanille-Soße (C,F) 	
<b>Dienstag</b> 27.10.2020	Vegetarische Minifrikadelle (A1,C,I), und Vollkornpasta (A1) in Tomatensoße (A1,F)	Vollkornpasta (A1) mit Gemüsebolognese (Tomate, Sellerie, Karotte, Lauch) (H) 	Obst der Saison 	Grüner Salat (I,F) mit Leinsamen 
<b>Mittwoch</b> 28.10.2020	Kartoffeltasche „Tomate-Mozzarella“ (F) und Kräuterquark (F)	Hähnchengyros (H) mit Vollkornreis und Kräuterquark (F) 	Obstsalat 	Krautsalat 
<b>Donnerstag</b> 29.10.2020	Champignonrisotto (F) mit Parmesano (F)	Rindergemüseglasch (F,H) (Champignons, Zucchini) mit Salzkartoffeln 	Blaubeer-Smoothie (F) 	
<b>Freitag</b> 30.10.2020	Polenta, Broccoli, Blumenkohl und Kräutersoße (F)	Fischfrikadelle (Alaska-Seelachs) (A1,C,I,N) aus dem Ofen mit Polenta, Broccoli und Kräutersoße (F) 	Buttermilch-Dessert (F) 	



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) als eine Menülinie zertifiziert.













- |                            |                                    |                           |                           |                                |                                   |
|----------------------------|------------------------------------|---------------------------|---------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1 mit Farbstoff            | 8 gewachst                         | A Glutenhaltiges Getreide | B enthält Krebstiere      | G enthält Schalenfrüchte/Nüsse | H enthält Sellerie                |
| 2 mit Konservierungsstoff  | 9 mit Azofarbstoff(en)             | A1 enthält Weizen         | C enthält Ei              | G1 enthält Mandel              | I enthält Senf                    |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 10 chininhaltig                    | A2 enthält Roggen         | D enthält Erdnüsse        | G2 enthält Haselnuss           | J enthält Sesam                   |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 11 koffeinhaltig                   | A3 enthält Gerste         | E enthält Soja            | G3 enthält Walnuss             | K enthält SO <sub>2</sub> /Sulfit |
| 5 geschwefelt              | 12 alkoholhaltig                   | A4 enthält Hafer          | F enthält Milch (Laktose) | G4 enthält Kaschunuss          | L enthält Lupine                  |
| 6 geschwärzt               | 15 mit Süßungsmittel(n)            | A5 enthält Dinkel         |                           | G5 enthält Pekannuss           | M enthält Weichtiere              |
| 7 mit Phosphat             | 16 enthält eine Phenylalaninquelle | A6 enthält Kamut          |                           | G6 enthält Paranuss            | N enthält Fisch                   |
|                            |                                    |                           |                           | G7 enthält Pistazie            |                                   |
|                            |                                    |                           |                           | G8 enthält Macadamianuss       |                                   |

KW 45 / W 4	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
<b>Montag</b> 02.11.2020	Winzerpfanne (Mais, Bohnen) (H, F) mit Kartoffeln und Sauerkraut	Linseneintopf (H) (Linsen, Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) Vollkornbrot (A2) 	Beerengrütze Vanille-Soße (C,F) 	
<b>Dienstag</b> 03.11.2020	Vegetarische Lasagne (A1) (Möhren, Lauch, Tomate, Sellerie, H)	Lasagne „Bolognese“ (Rind) (A1,F) 	Obst der Saison 	Grüner Salat (I,F) mit Sonnen- blumenkernen 
<b>Mittwoch</b> 04.11.2020	Kichererbsencurry mit Vollkornreis, Tomaten und Zwiebeln	Gemüsecurry mit Kokosmilch (Vollkornreis, Blumenkohl, Broccoli, Karotten) 	Schokoladen- pudding (F) 	
<b>Donnerstag</b> 05.11.2020	Vollkornnudeln (A1,C) mit italienischem Pesto, Tomaten-Parmesan-Topping (F) Paprika und Zucchini	Schnitzel vom Hähnchen- brustfilet (A1,C,F) mit Kartoffelstampf (F) und Karotten-Erbsen-Gemüse 	Panna Cotta (F) 	
<b>Freitag</b> 06.11.2020	Falafelbällchen (A1) in Tomatensauce und Ebly (A1)	Thunfisch (N) in Tomatensauce und Ebly (A1) 	Obst der Saison 	Möhrensalat 



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) als eine Menülinie zertifiziert.













- |                                 |                                       |                   |                              |                                |                                   |
|---------------------------------|---------------------------------------|-------------------|------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1 mit Farbstoff                 | 8 gewachst                            | A Glutenhaltiges  | B enthält                    | G enthält Schalenfrüchte/Nüsse | H enthält Sellerie                |
| 2 mit Konservierungsstoff       | 9 mit Azofarbstoff(en)                | Getreide          | Krebstiere                   | G1 enthält Mandel              | I enthält Senf                    |
| 3 mit Antioxidationsmittel      | 10 chininhaltig                       | A1 enthält Weizen | C enthält Ei                 | G2 enthält Haselnuss           | J enthält Sesam                   |
| 4 mit Geschmacks-<br>verstärker | 11 koffeinhaltig                      | A2 enthält Roggen | D enthält                    | G3 enthält Walnuss             | K enthält SO <sub>2</sub> /Sulfit |
| 5 geschwefelt                   | 12 alkoholhaltig                      | A3 enthält Gerste | Erdnüsse                     | G4 enthält Kaschunuss          | L enthält Lupine                  |
| 6 geschwärzt                    | 15 mit Süßungsmittel(n)               | A4 enthält Hafer  | E enthält Soja               | G5 enthält Pekannuss           | M enthält                         |
| 7 mit Phosphat                  | 16 enthält eine<br>Phenylalaninquelle | A5 enthält Dinkel | F enthält Milch<br>(Laktose) | G6 enthält Paranuss            | Weichtiere                        |
|                                 |                                       | A6 enthält Kamut  |                              | G7 enthält Pistazie            | N enthält Fisch                   |
|                                 |                                       |                   |                              | G8 enthält Macadamianuss       |                                   |

KW 46 / W 5	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
<b>Montag</b> 09.11.2020	Minestrone (Tomaten, Paprika, Weißkraut, Zwiebeln) mit Fladenbrot (A1,J)	Bohneneintopf (Kartoffeln, Bohnen) und Fladenbrot (A1,J) 	Grießbrei (A1,F) 	
<b>Dienstag</b> 10.11.2020	Vollkorn-Spaghetti (A,C) mit Schnittlauchsaucе	Vegetarische Tortellini (A1,C) mit Käse-Sahne-Sauce (F) 	Heidelbeer-Joghurt-Dessert (F) 	Grüner Salat (I,F) mit Kürbiskernen 
<b>Mittwoch</b> 11.11.2020	Rührei (C) mit Dill-Kartöfchelchen und Rahmspinat (F)	Hühnerfrikassee (F) (Erbsen, Möhren) mit Vollkornreis 	Obst der Saison 	
<b>Donnerstag</b> 12.11.2020	Vollkornpasta (A,C), und Champignon-Rahm (F)	Rindswurst (2,3,7,H,I) mit Kartoffelspalten (A1) und rote Currysauce (F) 	Vanille-Pudding (F) 	Tomatensalat 
<b>Freitag</b> 13.11.2020	Tofu in Kräutersoße (E,F) mit Dill-Kartöfchelchen, Zucchini, Karotten, Schwarzwurzel-Bohnen-Gemüse	Gedünstetes Lachsfilet in Kräutersoße (N,F) mit Dill-Kartöfchelchen, Zucchini, Karotten, Schwarzwurzel-Bohnen-Gemüse 	frischer Obstsalat 	



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) als eine Menülinie zertifiziert.

- |                            |                                    |                   |                           |                                |                                   |
|----------------------------|------------------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1 mit Farbstoff            | 8 gewachst                         | A Glutenhaltiges  | B enthält                 | G enthält Schalenfrüchte/Nüsse | H enthält Sellerie                |
| 2 mit Konservierungsstoff  | 9 mit Azofarbstoff(en)             | Getreide          | Krebstiere                | G1 enthält Mandel              | I enthält Senf                    |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 10 chininhaltig                    | A1 enthält Weizen | C enthält Ei              | G2 enthält Haselnuss           | J enthält Sesam                   |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 11 koffeinhaltig                   | A2 enthält Roggen | D enthält                 | G3 enthält Walnuss             | K enthält SO <sub>2</sub> /Sulfit |
| 5 geschwefelt              | 12 alkoholhaltig                   | A3 enthält Gerste | Erdnüsse                  | G4 enthält Kaschunuss          | L enthält Lupine                  |
| 6 geschwärzt               | 15 mit Süßungsmittel(n)            | A4 enthält Hafer  | E enthält Soja            | G5 enthält Pekannuss           | M enthält                         |
| 7 mit Phosphat             | 16 enthält eine Phenylalaninquelle | A5 enthält Dinkel | F enthält Milch (Laktose) | G6 enthält Paranuss            | Weichtiere                        |
|                            |                                    | A6 enthält Kamut  |                           | G7 enthält Pistazie            | N enthält Fisch                   |
|                            |                                    |                   |                           | G8 enthält Macadamianuss       |                                   |

KW 47 / W 6	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
<b>Montag</b> 16.11.2020	Karotten-Ingwer-Suppe (F) Vollkornbrot (A1,A2)	Blumenkohl-Crème-Suppe (F,H) Vollkornbrot (A1,A2) 	Mandarine-Mascarpone-Crème (F) 	
<b>Dienstag</b> 17.11.2020	Kohlrabi-Kräuter-Medaillon (A1,C,H) Ofenkartoffeln, Kräuterquark (H)	Hähnchenbrust mit Champignonsoße (A1,C,H,I) Ofenkartoffeln 	Obst der Saison 	Grüner Salat (I,F) mit Leinsamen 
<b>Mittwoch</b> 18.11.2020	Cous Cous mit Gemüse (Mais, Kichererbsen, Paprika) und Curry-Dip	Bulgurpfanne (A1), Fetakäse (F) mit Gemüse (Paprika, Lauch, Mais) und Joghurt-Minz-Dip (F) 	Marmorkuchen (A1,C,F) 	
<b>Donnerstag</b> 19.11.2020	Nudelaufguss (Vollkorn) (C,A1,F) mit italienischem Gemüse (Champignons, Tomate, Paprika, Zucchini)	Würstchengulasch (Pute und Hähnchen, H) mit Vollkornpasta (A1) 	Obst der Saison 	Mais-Gurken-Salat 
<b>Freitag</b> 20.11.2020	Gemüsefrikadelle, Ebly (A1) Kohlrabi-Gemüse an Bechamel (F)	Kap-Seehechtfilet (A1,N), Ebly (A1) Kohlrabi-Gemüse an Bechamel (F) 	Cheesecake-Dessert (C,F) 	



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) als eine Menülinie zertifiziert.

- |                            |                                    |                           |                           |                                |                                   |
|----------------------------|------------------------------------|---------------------------|---------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1 mit Farbstoff            | 8 gewachst                         | A Glutenhaltiges Getreide | B enthält Krebstiere      | G enthält Schalenfrüchte/Nüsse | H enthält Sellerie                |
| 2 mit Konservierungsstoff  | 9 mit Azofarbstoff(en)             | A1 enthält Weizen         | C enthält Ei              | G1 enthält Mandel              | I enthält Senf                    |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 10 chininhaltig                    | A2 enthält Roggen         | D enthält Erdnüsse        | G2 enthält Haselnuss           | J enthält Sesam                   |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 11 koffeinhaltig                   | A3 enthält Gerste         | E enthält Soja            | G3 enthält Walnuss             | K enthält SO <sub>2</sub> /Sulfit |
| 5 geschwefelt              | 12 alkoholhaltig                   | A4 enthält Hafer          | F enthält Milch (Laktose) | G4 enthält Kaschunuss          | L enthält Lupine                  |
| 6 geschwärzt               | 15 mit Süßungsmittel(n)            | A5 enthält Dinkel         |                           | G5 enthält Pekannuss           | M enthält Weichtiere              |
| 7 mit Phosphat             | 16 enthält eine Phenylalaninquelle | A6 enthält Kamut          |                           | G6 enthält Paranuss            | N enthält Fisch                   |
|                            |                                    |                           |                           | G7 enthält Pistazie            |                                   |
|                            |                                    |                           |                           | G8 enthält Macadamianuss       |                                   |