





















KW 48 / W 1		Menü	Dessert	Salat
<b>Montag</b> 23.11.2020		Rührei (C) mit Kartoffeln und Rahmspinat (H) 	Kirschjoghurt (F) 	
<b>Dienstag</b> 24.11.2020		Rinderbolognese (H) mit Vollkornpasta (A1,C) und Raspelkäse (F) 	Obst der Saison 	Grüner Salat (I,F) mit Sonnen- blumenkernen 
<b>Mittwoch</b> 25.11.2020		Rinderschmorbraten, Kartoffeln an dunkler Rahmsoße (F,H) und Apfelrotkohl 	Straciatella- Creme (F) 	
<b>Donnerstag</b> 26.11.2020		Wildlachsfilet (N) an Dill-Bechamel (F) mit Butterspätzle (A1,C) 	Obstsalat 	Gurkensalat 



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 49 / W 2		Menü	Dessert	Salat
<b>Montag</b> 30.11.2020		Kürbiscremesüppchen vom Hokkaido (F) mit Roggenbrötchen (A2) 	Vanille-Pudding (F) 	
<b>Dienstag</b> 01.12.2020		Hähnchenbruststreifen mit Gemüse (Tomaten, Zucchini, Paprika), Vollkornpasta (A1,C) 	Obst der Saison 	Eisbergsalat (I,F) 
<b>Mittwoch</b> 02.12.2020		Chili sin Carne (E) (mit Tomaten, Mais und Kidneybohnen) mit Schmand (H), Vollkornreis und Fladenbrot (A1,J) 	Milchreis (F) mit Beerengrütze 	
<b>Donnerstag</b> 03.12.2020		Alaska-Seelachs Tomate (A1,F,H,N) in Dillsouße (F) mit Kartoffeln 	Erdbeer-Milchshake (F) 	Tomatensalat 



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 50 / W 3		Menü	Dessert	Salat
<b>Montag</b> 07.12.2020		Fischfrikadelle (N,A1,I) (Alaska-Seelachs) aus dem Ofen, Polenta, Brokkoli, Kräutersoße (F) 	Götterspeise an Bourbon- Vanille-Sauce (C,H) 	
<b>Dienstag</b> 08.12.2020		Vegetarische Minifrikadelle (A1,C,I) und Vollkornpasta (A1) in Tomatensoße (A1,F) 	Obst der Saison 	Grüner Salat (I,F) mit Leinsamen 
<b>Mittwoch</b> 09.12.2020		Hähnchengyros (F) mit Vollkornreis und Kräuterquark (F) 	Obstsalat 	Krautsalat 
<b>Donnerstag</b> 10.12.2020		Rindergemüseglasch (F,H) (Champignons, Zucchini), Salzkartoffeln 	Blaubeer- Smoothie (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  | 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 51 / W 4		Menü	Dessert	Salat
<b>Montag</b> 14.12.2020		Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) (H) mit Vollkornbrot (A2) 	Beerengrütze mit Vanillesoße (F) 	
<b>Dienstag</b> 15.12.2020		Lasagne Bolognese (Rind) (A1,F) 	Obst der Saison 	Eisbergsalat (I,F) 
<b>Mittwoch</b> 16.12.2020		Thunfisch (N) in Tomatensoße und Vollkornreis 	Schokoladen-Pudding (F) 	Gurkensalat 
<b>Donnerstag</b> 17.12.2020		Schnitzel vom Hähnchenbrustfilet (A1,C) mit Kartoffelstampf(F) und Karotten-Erbсен-Gemüse 	Panna Cotta (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  | 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       |                                   |