

























KW 1 / W 1	Menü I (vegetarisch)	Menü II	Dessert	Salat
<b>Montag</b> 04.01.2021	Rührei (C) mit Kartoffeln und Rahmspinat (H) 	Kartoffel-Gemüse Suppe (H) (Möhren, Sellerie, Lauch) Geflügelwürstchen (Pute und Hähnchen, H) mit Vollkornbrötchen (A2) 	Kirschjoghurt (F) 	
<b>Dienstag</b> 05.01.2021	Vollkornpasta (A,C) mit Basilikumpesto, Kirschtomaten und Parmesan (F) 	Rinderbolognese (H) mit Vollkornpasta (A1,C) und Raspelkäse (F) 	Obst der Saison 	Grüner Salat (I,F) mit Sonnen- blumenkernen 
<b>Mittwoch</b> 06.01.2021	Kartoffeln an dunkler Rahmsoße (F,H) mit Apfelrotkohl 	Rinderschmorbraten, Kartoffeln mit dunkler Rahmsoße (F,H) und Apfelrotkohl 	Straciatella- Creme (F) 	
<b>Donnerstag</b> 07.01.2021	Käsespätzle (A1,C,F) mit Röstzwiebeln 	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 2 / W 2	Menü I (vegetarisch)	Menü II	Dessert	Salat
<b>Montag</b> 11.01.2021	Kürbiscremesüppchen vom Hokkaido (F) mit Roggenbrötchen (A2) 	Schwäbische Maultaschen à la Crème (A,C,F,H) (Blattspinat-Lauch-Käse-Füllung) mit Roggenbrötchen (A2)	Vanille-Pudding (F) 	
<b>Dienstag</b> 12.01.2021	Eier in Senfsoße (A1,F) Salzkartoffeln Karotten-Erbsen-Gemüse	Hähnchenbruststreifen mit Gemüse (Tomaten, Zucchini, Paprika), Vollkornpasta (A1,C) 	Obst der Saison 	Eisbergsalat (I,F) 
<b>Mittwoch</b> 13.01.2021	Chili sin Carne (E) (mit Tomaten, Mais und Kidneybohnen) mit Schmand (H), Vollkornreis und Fladenbrot (A1,J) 	Chili con Carne (Rindfleisch, Mais, Kidneybohnen) mit Schmand (H), Vollkornreis und Fladenbrot (A1,J)	Milchreis (F) mit Beerengrütze 	
<b>Donnerstag</b> 14.01.2021	Gebackene Kartoffeln Rahm-Möhrrchen (F) Gemüse-Dino (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Mais, Zwiebeln und Paprika) (C,H)	Alaska-Seelachs Tomate (A1,F,H,N) in Dillsoße (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.



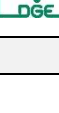

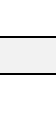
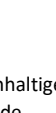
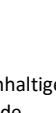

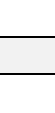
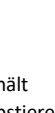
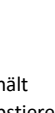

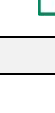
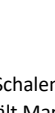
- |                            |                                    |                   |                           |                                |                                   |
|----------------------------|------------------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 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 3 / W 3	Menü I (vegetarisch)	Menü II	Dessert	Salat
<b>Montag</b> 18.01.2021	Kartoffel-Gemüse-Suppe (A1,C,H) (Sellerie, Karotte, Lauch) Mehrkornbrötchen (A1)	Fischfrikadelle (N,A1,I) (Alaska-Seelachs) aus dem Ofen, Polenta, Brokkoli, Kräutersoße (F) 	Götterspeise an Bourbon- Vanille-Sauce (C,H) 	
<b>Dienstag</b> 19.01.2021	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> 20.01.2021	Kartoffeltasche „Tomate-Mozzarella“ (F), Kräuterquark (F)	Hähnchengyros (F) mit Vollkornreis und Kräuterquark (F) 	Obstsalat 	Krautsalat 
<b>Donnerstag</b> 21.01.2021	Champignonrisotto (F) mit Parmesan (F) 	Rindergemüseglasch (F,H) (Champignons, Zucchini), Salzkartoffeln (A1)	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 4 / W 4	Menü I (vegetarisch)	Menü II	Dessert	Salat
<b>Montag</b> 25.01.2021	Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) (H) mit Vollkornbrot (A2) 	Winzerpfanne vom Rind (Mais, Bohnen) (H, F) mit Kartoffeln und Sauerkraut 	Beerengrütze mit Vanillesoße (F) 	
<b>Dienstag</b> 26.01.2021	Vegetarische Lasagne (A1,F) (Möhren, Lauch, Tomate, Sellerie, H) 	Lasagne Bolognese (Rind) (A1,F) 	Schokoladen-Pudding (F) 	Eisbergsalat (I,F) 
<b>Mittwoch</b> 27.01.2021	Milchreis (F) mit Apfelmus 	Thunfisch (N) in Tomatensoße mit Vollkornreis 	Obst der Saison 	Gurkensalat 
<b>Donnerstag</b> 28.01.2021	Vollkornnudeln (A1,C) mit italienischem Pesto, Tomaten-Parmesan-Topping (F) Paprika und Zucchini 	Schnitzel vom Hähnchenbrustfilet (A1,C) mit Kartoffelstampf (F) und Karotten-Erbsen-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       |                                   |

KW 5 / W 5	Menü I (vegetarisch)	Menü II	Dessert	Salat
<b>Montag</b> 01.02.2021	Minestrone (Tomaten, Paprika, Weißkraut, Zwiebeln) mit Fladenbrot (A1,J) 	Bohneneintopf mit Rindfleisch und Fladenbrot (A1,J)	Grießbrei (A1,F) 	
<b>Dienstag</b> 02.02.2021	Tortellini (vegetarisch) (A1) an Käse-Sahne-Sauce (F) 	Tortellini mit Lach (A1,C,N) Kartoffelpüree (F) Dillsauce (F) 	Heidelbeer-Joghurt-Dessert (F) 	Grüner Salat (I,F) mit Kürbiskernen 
<b>Mittwoch</b> 03.02.2021	Rührei (C), Rahmspinat (F) und Dill-Kartoffelchen 	Hühnerfrikassee (H) (Karotten, Erbsen) und Vollkornreis 	Obst der Saison 	
<b>Donnerstag</b> 04.02.2021	Vollkornpasta (A,C), und Champignon-Rahm (F) 	Rindswurst (2,7,3,H,I) Kartoffelwedges (A1) rote Curry-Soße (F) 	Vanille-Pudding (F) 	Tomaten-salat 



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 6 / W 6	Menü I (vegetarisch)	Menü II	Dessert	Salat
<b>Montag</b> 08.02.2021	Blumenkohl-Crème-Suppe (F,H) Vollkornbrot (A2)	Karotten-Ingwer-Suppe (F) Vollkornbrot (A1)	Mandarine-Mascarpone Creme (H)	
<b>Dienstag</b> 09.02.2021	Gemüse-Schnitzel (A1), Ofenkartoffeln, Kräuterquark (H)	Hähnchenbrust (C,A1,F,I,H,E) Ofenkartoffeln Champignon-Rahmsoße (F)	Obst der Saison	Grüner Salat (I,F) mit Leinsamen
<b>Mittwoch</b> 10.02.2021	Bulgurpfanne (A1) mit Fetakäse(F) Gemüse (Paprika, Lauch, Mais) und Joghurt-Minz-Dip (F)	Kap-Seehechtfilet (N,F,A1) Kartoffelpüree (F) und Kohlrabigemüse (F)	Marmorkuchen (A1,C,F)	
<b>Donnerstag</b> 11.02.2021	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



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       |                                   |