

KW 19 / W 1	Hauptgericht	Dessert	Salat
Montag 10.05.2021	 Rührei (C) mit Kartoffeln und Rahmspinat (H)	Kirschjoghurt (F)	
Dienstag 11.05.2021	Rinderbolognese mit Vollkornpasta (A1) und Raspelkäse (F)	Obst der Saison	Grüner Salat (I,F) mit Sonnen- blumenkernen
Mittwoch 12.05.2021	Rinderschmorbraten (H), Kartoffeln mit dunkler Rahmsauce (F) und Apfelrotkohl	Straciatella- Creme (F)	
Donnerstag 13.05.2021	Christi Himmelfahrt		



Diese Menülinie entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) 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-
verstärker | 11 koffeinhaltig | A2 enthält Roggen | D enthält | G3 enthält Walnuss | K enthält SO ₂ /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 20 / W 2	Hauptgericht	Dessert	Salat
Montag 17.05.2021	 Chili sin Carne (E) (Tomaten, Mais und Kidneybohnen) mit Schmand (H), Vollkornreis und Fladenbrot (A1,J)	Vanille-Pudding (F)	
Dienstag 18.05.2021	Hähnchenbruststreifen mit Gemüse (Tomaten, Zucchini, Paprika), Vollkornpasta (A1,C)	Obst der Saison	Eisbergsalat (I,F)
Mittwoch 19.05.2021	 Kürbiscremesüppchen vom Hokkaido (F) mit Roggenbrötchen (A1,A2)	Milchreis (F) mit Beerengrütze	
Donnerstag 20.05.2021	Alaska-Seelachs Tomate (A1,F,H,N) in Dillsoße (F) mit Kartoffeln	Erdbeer-Milchshake (F)	Tomatensalat



Diese Menülinie entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) 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 ₂ /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 23 / W 5	Hauptgericht	Dessert	Salat
Montag 07.06.2021	Hühnerfrikassee (H) (Erbsen, Möhren) und Vollkornreis	Grießbrei (A1,F)	
Dienstag 08.06.2021	Tortellini mit Lachsfüllung (A1,C,F,I,N) Dillsauce (F)	Heidelbeer- Joghurt-Dessert (F)	Grüner Salat (I,F) mit Kürbiskernen
Mittwoch 09.06.2021	 Minestrone (Tomaten, Paprika, Weißkraut, Zwiebeln) mit Fladenbrot (A1,J)	Obst der Saison	
Donnerstag 10.06.2021	Rindswurst (2,7,3,H,I) Kartoffelwedges (A1) rote Currysauce (F)	Vanille-Pudding (F)	Tomatensalat



Diese Menülinie entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) 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-
verstärker | 11 koffeinhaltig | A2 enthält Roggen | D enthält | G3 enthält Walnuss | K enthält SO ₂ /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 24 / W 6	Hauptgericht	Dessert	Salat
Montag 14.06.2021	 Karotten-Ingwer-Suppe (F) Mehrkornbrötchen (A1,A2,A4,J)	Mandarinen-Quark (F)	
Dienstag 15.06.2021	Hähnchenbrust (C,A1,F,I,H,E) Ofenkartoffeln, Champignon-Rahmsoße (F)	Obst der Saison	Eisbergsalat (I,F)
Mittwoch 16.06.2021	Kap-Seehechtfilet (N,F,A1) Kartoffelpüree (F) und Kohlrabigemüse (F)	Marmorkuchen (A1,C,F)	
Donnerstag 17.06.2021	Würstchengulasch (Pute und Hähnchen, H) mit Vollkornpasta (A1)	Obst der Saison	Mais-Gurken-Salat



Diese Menülinie entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) 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 ₂ /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 | |