

KW 37 / W 1	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
Montag 13.09.2021	Kohlrabisuppe (F,H) mit Vollkornbrötchen (A1,A2,A4,J)	Kartoffel-Gemüse-Suppe (Möhren, Sellerie, Lauch) (H) mit Vollkornbrötchen (A1,A2,A4,J)	Kirschjoghurt (F)	
Dienstag 14.09.2021	Vollkornpasta (A1) mit Basilikumpesto, Erbsen, Kirschtomaten und Parmesan (F)	Rinderbolognese mit Vollkornpasta (A1) und Raspelkäse (F)	Obst der Saison	Grüner Salat (I,F) mit Sonnenblumenkernen
Mittwoch 15.09.2021	Kartoffeln mit dunkler Rahmsoße (F) mit Apfelrotkohl	Rinderschmorbraten (H), Kartoffeln mit dunkler Rahmsoße (F) und Apfelrotkohl	Straciatella-Creme (F)	
Donnerstag 16.09.2021	Käsespätzle (A1,C,F) mit Röstzwiebeln	Wildlachsfilet (N) an Dill-Bechamel (F) mit Butterspätzle (A1,C)	Obstsalat	Gurkensalat
Freitag 17.09.2021	Eieromelett (C,F) mit Kartoffelpüree (F) und Rahmspinat (F)	Rührei (C) mit Kartoffeln und Rahmspinat (F)	Schokopudding (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 ₂ /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 Paranass | N enthält Fisch |
| | | | | G7 enthält Pistazie | |
| | | | | G8 enthält Macadamianuss | |

KW 38 / W 2	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
Montag 20.09.2021	Chili sin Carne (E) (mit Tomaten, Mais und Kidneybohnen) mit Schmand (F) und Fladenbrot (A1,J)	Chili con Carne (Rindfleisch, Mais, Kidneybohnen) (A1,F) mit Schmand (F) und Fladenbrot (A1,J)	Vanille-Pudding (F)	
Dienstag 21.09.2021	Eier in Senfsoße (C,F) Salzkartoffeln Erbsen-Karotten-Gemüse	Hähnchenbruststreifen mit Gemüse (Tomate, Paprika, Zucchini), dazu Vollkornpasta (A1)	Obst der Saison	Eisbergsalat (I,F)
Mittwoch 22.09.2021	Kürbiscremesüppchen vom Hokkaido (F) mit Roggenbrötchen (A1,A2)	Schwäbische Gemüse- maultaschen à la Crème (A1,C,F) (Blattspinat-Lauch-Käse- Füllung) mit Roggenbrötchen (A1,A2)	Milchreis (F) mit Erdbeersauce	
Donnerstag 23.09.2021	gebackene Kartoffeln, Rahm-Möhrrchen (F) und Gemüse-Dino (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Mais, Zwiebeln und Paprika) (C,H)	Petersilienkartoffeln mit Rahm-Blumenkohl (F)	Erdbeer- Milchshake (F)	Tomatensalat
Freitag 24.09.2021	vegetarische Bratwurst (H,E) mit Kartoffelpüree (F), Brokkoli und Bechamelsauce (F)	Alaska-Seelachsfilet-Tomate (A1,F,H,N) mit Kartoffelpüree (F), Brokkoli und Bechamelsauce (F)	Obst der Saison	



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 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 39 / W 3	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
Montag 27.09.2021	Bohneneintopf (Kartoffeln, Paprika, Wurzelgemüse, grüne Erbsen) mit Mehrkornbrötchen (A1,A2,A4,J)	Nudel-Gemüse-Suppe (A1,C,H) (Sellerie, Karotte, Lauch) mit Mehrkornbrötchen (A1,A2,A4,J)	Götterspeise (1) mit Vanillesoße (F)	
Dienstag 28.09.2021	vegetarische Minifrikadelle (Weizenprotein, Zwiebeln) (A1,C,I) und Vollkornpasta (A1) in Tomatensoße	vegetarische Tortellini (gefüllt mit Käse, Spinat, Tomate, Karotte, Sellerie) (A1,F,H) in Käse-Sahne-Sauce (F)	Obst der Saison	Grüner Salat (I,F) mit Leinsamen
Mittwoch 29.09.2021	Kartoffeltasche „Tomate-Mozzarella“ (F) und Kräuterquark (F)	Hähnchengyros (H) mit Vollkornreis und Kräuterquark (F)	Obstsalat	Coleslaw (amerikanischer Krautsalat)
Donnerstag 30.09.2021	Champignonrisotto (F) mit Parmesan (F)	Rindergemüsegulasch (F,H) (Möhren, Paprika) mit Salzkartoffeln	Blaubeer-Smoothie (F)	Gurkensalat
Freitag 01.10.2021	Polenta mit Rahmspinat (F) und Kräutersoße (F)	Fischfrikadelle (Alaska-Seelachs) (A1,C,I,N) aus dem Ofen mit Polenta, Rahmspinat (F), 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 ₂ /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 40 / W 4	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
Montag 04.10.2021	Winzerpfanne (Mais, Bohnen) (H, F) mit Kartoffeln und Sauerkraut	Linseneintopf (H) (Linsen, Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) mit Vollkornbrötchen (A1,A2,A4,J)	Quarkdessert (F)	
Dienstag 05.10.2021	vegetarische Lasagne (A1,H) (Möhren, Lauch, Tomate, Sellerie)	Lasagne „Bolognese“ (Rind) (A1,F)	Schokoladenpudding (F)	Eisbergsalat (I,F)
Mittwoch 06.10.2021	Kichererbsencurry mit Vollkornreis, Tomaten und Zwiebeln	Ravioli (A1,C,F) und Käsesoße (F)	Obst der Saison	
Donnerstag 07.10.2021	Vollkornnudeln (A1) mit italienischem Pesto, Tomaten-Parmesan-Topping (F), Paprika und Zucchini	Schnitzel vom Hähnchenbrustfilet (A1,C,F) mit Kartoffelstampf (F) und Karotten-Erbsen-Gemüse	Panna Cotta (F)	
Freitag 08.10.2021	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 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 ₂ /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 | |