











KW 43 / W 1	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
<b>Montag</b> 25.10.2021	Rührei (C) mit Kartoffeln und Rahmspinat (F) 	Kartoffel-Gemüse-Suppe (Möhren, Sellerie, Lauch) (H) mit Geflügelwürstchen (Pute und Hähnchen) (H) und Vollkornbrötchen (A1,A2,A4,J)	Kirschjoghurt (F) 	
<b>Dienstag</b> 26.10.2021	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 
<b>Mittwoch</b> 27.10.2021	Kartoffeln mit dunkler Rahmsauce (F) mit Apfelrotkohl	Rinderschmorbraten (H), Kartoffeln mit dunkler Rahmsauce (F) und Apfelrotkohl 	Straciatella-Creme (F) 	
<b>Donnerstag</b> 28.10.2021	Käsespätzle (A1,C,F) mit Röstzwiebeln	Lachsfilet (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 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 44 / W 2	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
<b>Montag</b> 01.11.2021	<b>Allerheiligen</b>			
<b>Dienstag</b> 02.11.2021	Eier in Senfsoße (C,F,I) Salzkartoffeln Karotten-Erbsen-Gemüse (F)	Hähnchenbruststreifen mit Gemüse (Tomaten, Zucchini, Paprika), Vollkornpasta (A1)	Obst der Saison	Eisbergsalat (I,F)
<b>Mittwoch</b> 03.11.2021	Kürbiscremesüppchen vom Hokkaido (F,H) mit Roggenbrötchen (A1,A2)	Schwäbische Maultaschen à la Crème (A,C,F,H) (Blattspinat-Lauch-Käse-Füllung) mit Roggenbrötchen (A1,A2)	Milchreis (F) mit Erdbeersauce	
<b>Donnerstag</b> 04.11.2021	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 45 / W 3	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
<b>Montag</b> 08.11.2021	Nudel-Gemüse-Suppe (H) (Sellerie, Karotte, Lauch) Mehrkornbrötchen (A1,A2,A4,J)	Fischfrikadelle (N,A1,H,I) (Alaska-Seelachs) aus dem Ofen, Polenta, Brokkoli, Kräutersoße (F)	Götterspeise (1) mit Vanillesoße (F)	
<b>Dienstag</b> 09.11.2021	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
<b>Mittwoch</b> 10.11.2021	Kartoffeltasche „Tomate-Mozzarella“ (F), Kräuterquark (F)	Hähnchengyros (F) mit Vollkornreis und Kräuterquark (F)	Obstsalat	Coleslaw (amerikanischer Krautsalat)
<b>Donnerstag</b> 11.11.2021	Champignonrisotto (F) mit Parmesan (F)	Rindergemüseglasch (F,H) (Möhren, Paprika), Salzkartoffeln	Blaubeer- Smoothie (F)	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 46 / W 4	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
<b>Montag</b> 15.11.2021	Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) (H) mit Vollkornbrötchen (A1,A2,A4,J)	Winzerpfanne vom Rind (Mais, Bohnen) (H, F) mit Kartoffeln und Sauerkraut	Quarkdessert (F)	
<b>Dienstag</b> 16.11.2021	vegetarische Lasagne (A1,C,F,H) (Möhren, Lauch, Tomate, Sellerie)	Lasagne Bolognese (Rind) (A1,C,F,H)	Schokoladen-Pudding (F)	Eisbergsalat (I,F)
<b>Mittwoch</b> 17.11.2021	Ravioli (gefüllt mit Tomate) (A1) und Käsesoße (F)	Thunfisch (N) in Tomatensoße mit Vollkornreis	Obst der Saison	Gurkensalat
<b>Donnerstag</b> 18.11.2021	Vollkornnudeln (A1) 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 47 / W 5	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
<b>Montag</b> 22.11.2021	Rührei (C), Rahmspinat (F) und Dill-Kartöffelchen	Hühnerfrikassee (F,H) (Karotten, Erbsen) und Vollkornreis	Grießbrei (A1,F)	
<b>Dienstag</b> 23.11.2021	Vollkornpasta (A1) mit Gemüsebolognese (Tomate, Sellerie, Karotte, Lauch) (H)	Tortellini mit Lachs-füllung (A1,C,F,I,N) in Dillsauce (F)	Heidelbeer-Joghurt-Dessert (F)	Grüner Salat (I,F) mit Kürbiskernen
<b>Mittwoch</b> 24.11.2021	Minestrone (Tomaten, Paprika, Weißkraut, Zwiebeln) (H) mit Fladenbrot (A1,J)	Erseneintopf mit Rindfleisch (H) (Erbsen, Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) und Fladenbrot (A1,J)	Obst der Saison	
<b>Donnerstag</b> 25.11.2021	Vollkornpasta (A1) mit Champignon-Rahm (F)	Geflügel-Wiener mit Kartoffelspalten (A1) und rote Currysauce (F)	Vanille-Pudding (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 48 / W 6	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
<b>Montag</b> 29.11.2021	Blumenkohl-Crème-Suppe (F,H), Mehrkornbrötchen (A1,A2,A4,J) 	Karotten-Ingwer-Suppe (F) Mehrkornbrötchen (A1,A2,A4,J)	Mandarinen-Quark (F) 	
<b>Dienstag</b> 30.11.2021	vegetarische Pizza mit Tomatensoße, Käse und Mais (A1,F) 	Seehechtfilet (A1,C,F,N) Kartoffelpüree (F) und Kohlrabigemüse (F) 	Obst der Saison 	Eisbergsalat (I,F)
<b>Mittwoch</b> 01.12.2021	Gemüse-Schnitzel (Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Karotten, Weißkohl) (A1) Ofenkartoffeln und Kräuterquark (F) 	Hähnchenbrust Ofenkartoffeln und Champignon-Rahmsoße (F) 	Marmorkuchen (A1,C,F) 	
<b>Donnerstag</b> 02.12.2021	Nudelaufbau (Vollkorn) (A1,C,F) mit italienischem Gemüse (Champignons, Tomate, Paprika, Zucchini) 	Würstchengulasch (Pute und Hähnchen) (F,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       |                                   |